Аннотации рабочих программ практик основной профессиональной образовательной программы высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Аннотация рабочей программы практики «Учебная практика – ознакомительная практика»

Целью освоения учебной практики является получение первичных профессиональных умений и навыков; ознакомление с основами будущей профессиональной научно-исследовательской и проектной деятельности в области производства и контроля качества продуктов питания животного происхождения; получение сведений о специфике данного направления подготовки.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни; ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;	УК-6.1: Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; ОПК-1.1: Использует современные IT-технологии при сборе, анализе, обработке и представлении информации; ПК-6.5: Проводит товароведческую оценку, описывает	Учебная практика - ознакомительная практика - 4 з.е., зачет с оценкой	*Должен знать:* - правила и требования к составлению отчетов по выполненному заданию. *Должен уметь:* - организовывать собственный рабочий график; - работать с научно-технической информацией для приобретения учебно-практических навыков по профессии; - проводить простые исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов; *Должен владеть:* - навыками составления отчета по практике; *Должен приобрести опыт:* - описания и обобщения научно-технической информации, участия в работах по составлению отчетов по выполненному заданию.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов.	потребительские свойства пищевого продукта.		

Аннотация рабочей программы практики «Учебная практика – технологическая практика»

Целью освоения учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение практических навыков, профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области производства продуктов животного происхождения.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения; ПК-7: Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.	ОПК-4.2: Осуществляет поиск, синтез и анализ информации по заданному объекту с целью дальнейшего проектирования производства или его элементов; ПК-7.5: Участвует в организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания.	Учебная практика – технологическая практика - 4 з.е., зачет с оценкой	Должен знать: расчет и проектирование рецептур по критерию минимальной себестоимости или энергетической ценности с использованием программы Microsoft Excel. *Должен уметь:* собирать и анализировать исходные информационные данные для проектирования рецептур. *Должен владеть:* компьютерной программой Microsoft Excel; *Должен приобрести опыт:* проектирования рецептур по заданным критериям.

Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – технологическая практика»

Целью освоения производственной практики является формирование знаний, умений и навыков технологической деятельности в области продуктов питания животного происхождения.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения; ПК-6: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов.	ОПК-5.2: Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания; ПК-6.6: Осуществляет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Производственная практика – технологическая практика - 6 з.е., зачет с оценкой	*Должен знать:* - виды пищевого сырья, перерабатываемого пищевым предприятием на котором проходит практика и ассортимент продукции, изготовленной из него; - технологические операции участка производства пищевой продукции, на котором проходит практика; *Должен уметь:* - составлять технологическую схему производства и ее описание на основе наблюдений и анализа технологического процесса; *Должен владеть:* - навыками осуществления операций технологического процесса не требующих специальной квалификации; *Должен приобрести опыт:* - выполнения отдельных производственных заданий в рамках технологического процесса.

Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – научно – исследовательская работа»

Целью освоения производственной практики является формирование знаний, умений и навыков научно-исследовательской деятельности в области продуктов питания животного происхождения.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; ПК-6: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов.	ОПК-2.1: Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям; ПК-6.3: Владеет методами технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения.	Производственная практика - научно – исследовательская работа - 4 з.е., зачет с оценкой	*Должен знать:* - методы исследований в области технологии продуктов питания; - основы планирования эксперимента по заданной методике в области технологии продуктов питания; -правила составления отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок. *Должен уметь:* - подбирать материал по теме исследований, ставить задачи для исследований, подбирать адекватную методику для решения поставленных задач; - измерять, наблюдать и составлять описания исследований в области технологии продуктов питания. *Должен владеть:* - компьютерными программами для обработки результатов исследования; - навыками обобщения полученных экспериментальных данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. *Должен приобрести опыт:* - организации и проведения экспериментов по заданной методике в области технологии продуктов питания; - обобщения полученных экспериментальных данных и составления отчетов по выполненному заданию.

Аннотация рабочей программы практики «Производственная практика – преддипломная практика»

Целью освоения производственной практики является закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, формирование необходимых умений и практических навыков, овладение необходимыми профессиональными компетенциями в области продуктов питания животного происхождения.

Информация о структуре и содержании практики представлена в таблице.

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения; ПК-6: Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов.	ОПК-5.3: Эксплуатирует схемы автоматизации типовых технологических объектов пищевых производств с целью оптимизации производств и сокращения затрат; ОПК-5.4: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения, а также выполняет технико-экономическое обоснование технологии производства продуктов питания животного происхождения;	Производственная практика – преддипломная практика - 6 з.е., зачет с оценкой	*Должен знать:* - алгоритм решения проектных задач с учетом приоритетов и нравственных аспектов деятельности; - принципы рационального размещения технологического оборудования, цехов и пищевого предприятия в целом; - основные виды технологического оборудования пищевых производств, нормы времени (выработки), нормативы материальных затрат, виды и пропорции поступающего сырья, тары и упаковочных материалов, расположение сырьевых источников и цехов. *Должен уметь:* - формулировать цели проекта с учетом приоритетов и нравственных аспектов деятельности; - проектировать пищевое производство и контролировать его соответствие требованиям документации; - рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов. *Должен владеть:* - навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Наименование практики	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	ПК-6.4: Предлагает мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения.		монтажной привязки технологического оборудования); - методами проектирования пищевых производств; - навыками организации рабочих мест, размещения оборудования. *Должен приобрести опыт:* - формулировки целей проекта и проектирования пищевого предприятия. - проектировать ключевые элементы пищевого производства; - работы с генеральным планом предприятия, планами технического оснащения цехов пищевого предприятия.

Начальник УРОПСП ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ ФГБОУ ВО «КГТУ» СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП Сертификат: 0174a99400e2af6fb74dca3b394e65efc4 Владелец: Мельникова Виктория Александровна Действителен: с 12.04.2023 по 12.04.2024 В.А. Мельникова