

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 06.07.2023 13:54:42  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА» (проектно-технологическая)

направление подготовки

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**(уровень магистратуры)**

**Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов**

### 1. Цель практики

**Цель практики** – приобретение профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой, часто используемых в практической деятельности магистра, изучение технологий переработки мяса и молока.

### 2. Вид, тип, способы и формы проведения практики

Вид: учебная практика.

Тип: проектно-технологическая.

Форма: непрерывная.

### 3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, должна формировать следующие компетенции:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<b>Проектно-технологическая практика</b>		
<b>УК-6</b> Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>УК-6.3</b> Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности	<b>знать:</b> приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки знаний современных методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля. <b>уметь:</b> определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки методов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля, осмысливать и делать обоснованные выводы из современной научной и учебной литературы, результатов экспериментов. <b>владеть:</b> способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и спо-

		собы ее совершенствования на основе самооценки в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний в направлении выбранного исследования.
<b>ОПК-4</b> Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	<b>ОПК-4.2</b> Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	<b>знать:</b> технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения <b>уметь:</b> пооперационно планировать технологические процессы производства новых видов продуктов питания животного происхождения <b>владеть:</b> навыками самостоятельного проектирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

#### 4. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Практика проектно-технологическая входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.02(У), относящийся к части основной профессиональной образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

#### 5. Объем практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часов (6 з.е.).

##### Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.)

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		курс	се- местр	з.е.	час.	курс	сессия	з.е.	час.
Б2.В.02(У)	Проектно-технологическая практика	1	2	3	108	1	летняя	3	108
ИТОГО:				3	108			3	108

##### Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.) и видам подготовки

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		КП УП	ППП УП	СР	час.	КП УП	ППП УП	СР	час.
Б2.В.02(У)	Проектно-технологическая практика	18	90	-	108	10	8	90	108
ИТОГО:					108				108

При этом следует учитывать распределение часов по видам деятельности:

- КПУП – Консультации по учебной практике;
- ПППУП – Практическая подготовка по учебной практике;
- СР – самостоятельная работа.