Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Анколас ТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ Должность: Ректор
Лата полписания: 06 07 2023 13:54:43

«УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА»

Дата подписания: 06.07.2023 13:54:43 Уникальный программный ключ:

(технологическая)

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

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: 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 наимено-	Код и наимено-	Планируемые результаты обучения по дисци-					
вание компе-	вание индика-	плине					
тенции	тора достиже-						
	ния компетен-						
	ции						
Технологическая практика							
УК-6 Способен	УК 6.1 Владеет	знать: методику самооценки, самоконтроля и са-					
определять и	методиками са-	моразвития с учетом имеющихся ресурсов, про-					
реализовывать	мооценки, само-	фессионального и личностного развития, исходя из					
приоритеты	контроля и са-	этапов карьерного роста и требований рынка тру-					
собственной де-	моразвития с	да.					
ятельности и	учетом имею-	уметь: применять на практике методику само-					
способы ее со-	щихся ресурсов,	оценки, самоконтроля и саморазвития с учетом					
вершенствова-	профессиональ-	имеющихся ресурсов, профессионального и лич-					
ния на основе	ного и личност-	ностного развития, исходя из этапов карьерного					
самооценки	ного развития,	роста и требований рынка труда					
	исходя из этапов	владеть: методиками самооценки, самоконтроля и					
	карьерного роста	саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, про-					
	и требований	фессионального и личностного развития, исходя из					
	рынка труда	этапов карьерного роста и требований рынка тру-					
		да.					

HIC 1 C	THE 1 1 H	U						
	ПК-1.1 Исследу-	знать: свойства продовольственного сырья, пище-						
-	ет свойства про-	вых макро- и микроингредиентов, технологических						
	довольственного	добавок с целью придания продуктам питания жи-						
	сырья, пищевых	вотного происхождения заданных свойств						
скую и произ-	макро- и микро-	уметь: исследовать свойства продовольственного						
водственно-	ингредиентов,	сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, тех-						
технологичес-	технологических	нологических добавок с целью придания продук-						
кую работы в	добавок с целью	там питания животного происхождения заданных						
области	придания про-	свойств						
прогрессивных	дуктам питания	владеть: навыками самостоятельного применения						
технологий	животного про-	свойств продовольственного сырья, пищевых мак-						
	исхождения за-	ро- и микроингредиентов, технологических доба-						
	данных свойств	вок с целью придания продуктам питания живот-						
		ного происхождения заданных свойств						
ПК-2 Способен	ПК-2.1 Разраба-	знать: рецептуры и технологии с учетом совре-						
совершенство-	тывает рецепту-	менных подходов в области производства продук-						
вать техноло-	ры и технологии	тов питания животного происхождения с учетом						
гические	с учетом совре-	технологического нормирования						
решения в целях	менных подхо-	уметь: разрабатывать новые рецептуры и техноло-						
оптимизации	дов в области	гии с учетом современных подходов в области						
технологичес-	производства	производства продуктов питания животного про-						
кого процесса	продуктов пита-	исхождения с учетом технологического нормиро-						
производства	ния животного	вания						
	происхождения с	владеть: навыками самостоятельного проектиро-						
	учетом техноло-	вания рецептур и технологий новых видов продук-						
	гического нор-	тов питания с учетом современных подходов в об-						
	мирования	ласти производства продуктов питания животного						
	•	происхождения с учетом технологического норми-						
		рования						

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

Технологическая практика входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.О.01.01(У), относящийся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

5. Объем практики

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

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

1 ' ' '					_ 1 1		\		
Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		курс	ce-	3.e.	час.	курс	сессия	3.e.	час.
			местр						
Б2.О.01.01(У)	Технологиче-	1	2	3	108	1	летняя	3	108
	ская практика								
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	ППП	CP	все-	КП	ППП	CP	все
		УΠ	УΠ		го-	УΠ	УΠ		го-
					час.				час.
Б2.О.01.01(У)	Технологиче-	18	90	-	108	10	8	90	108
	ская практика								
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.