

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.06.2024 10:31:25

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b77d8986ab625589102989031f51faa

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

УЧЕБНОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ»

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

1.1 Цель практики – приобретение профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой, часто используемых в практической деятельности, изучение элементов технологий производства продуктов питания животного происхождения.

1.2 Задачи: В задачи практики входит приобретение теоретических и практических знаний по изучению всех этапов технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, должна формировать следующие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК 2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Знать: знать основные понятия и термины в области переработки продуктов питания животного происхождения, соответствующие регламенты и ветеринарные нормы. Уметь: формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач Владеть: принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов
ПК- 6	Способен разрабатывать системы мероприятий	ПК 6.1 Демонстрирует знание основ	Знать: • сырьевые ресурсы отрасли и современные

<p>по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>подходы к их рациональному использованию;</p> <ul style="list-style-type: none"> • нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования; • прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • производить технологические расчеты; • выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; • компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; • разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат • навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; • навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли
	<p>ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • состав и свойства сырья и мясных продуктов;

		сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	<ul style="list-style-type: none"> • виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; • методы проведения материальных расчетов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; • уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; • грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа; <p>Владеть:</p> <p>техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>
--	--	---	---

3. ВИД, ФОРМА, СПОСОБЫ, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид: учебная практика.

Тип: - технологическая

Способ проведения – выездная, стационарная.

Форма: дискретная по периодам проведения – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

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

Практика технологическая входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.01(У), относящийся к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.