

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 17:41:23

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b73d8986ab62558910283903a1f51faa

АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль): Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ

Целью преддипломной практики являются:

- подготовка и написание выпускной квалификационной работы (ВКР) в соответствии с выбранной темой и заданием, а также календарным планам, согласованными с руководителем ВКР.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Индекс (код) компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	Знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях Владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.
		ОПК-4.2 Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения

ПК-1	Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК-1.1. Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения Уметь: применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения Владеть: методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения
ПК -2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентос	ПК-2.1 Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности. Уметь: проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых

	пособности продукции		продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации Владеть: методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.
		ПК-2.2 Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов Уметь: уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации Владеть: методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.
ПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и и прослеживаемости производства выпускаемой продукции	ПК-3.1 Анализирует современные системы безопасности продукции	Знать: современные системы безопасности продукции Уметь: использовать современные системы безопасности продукции Владеть: современными системами безопасности продукции
ПК-6		ПК-6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков	Знать: биотехнологические процессы в производстве

	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов Уметь: подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в технологии продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции Владеть: нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования технологических процессов в производстве продуктов
		ПК-6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: состав и свойства сырья и готовых продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в перерабатывающей отрасли; методы проведения материальных расчетов. Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной и молочной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты при производстве продуктов на мясной и молочной основе комбинированного типа Владеть: техникой материальных расчетов мясных и молочных продуктов
ПК-7	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках	ПК-7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов Уметь: подбирать методы контроля качества и безопасности сырья,

	принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
		ПК-7.2 Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Знать: основные нормативные документы для определения качества продуктов питания Уметь: осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли Владеть: методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативных документов

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

Вид практики – производственная.

Тип практики: технологическая, преддипломная.

Форма проведения практики - проводится дискретно по периодам проведения - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Способы проведения практики – стационарная, выездная.

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

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.О.02.02(П) Преддипломная практика, относящиеся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы.