

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА»

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

(уровень магистратуры)

Направленность (профиль)

Пищевая инженерия и биодизайн продуктов питания

1. ЦЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики являются формирование универсальных, обще-профессиональных и профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении, приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по типам задач профессиональной деятельности выпускников, предусмотренным основной профессиональной образовательной программой.

2. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная.

Тип практики: технологическая;

научно-исследовательская работа;

проектно-технологическая.

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.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
Проектно-технологическая практика		
УК-6 Способен определять и реализовывать	УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенно-	знать: приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки знаний современных мето-

приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	стей как профессиональной, так и других видов деятельности	дов научных исследований; теоретических основ естественных наук, техники, экономики и специальных дисциплин выбранного профиля. уметь: 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. владеть: способностью определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки в научно-исследовательской и практической деятельности, навыками приобретения умений и знаний в направлении выбранного исследования.
ПК-2 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ПК-2.2 Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	знать: правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям уметь: разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям владеть: навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения
ПК-5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК-5.1 Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организует новые цеха и участки	знать: методики расчета производственной мощности предприятия питания уметь: оценивать эффективность работы технологического оборудования владеть: знаниями в области планирования и внедрения инноваций в производство.
	ПК-5.2 Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях	знать: технологический процесс производства продукции, технические характеристики оборудования и технологических линий, методики расчета технологических параметров при производстве продукции, уметь: четко и предметно формулировать свои пользовательские требования к компьютерной технологии для получения сведений об устройствах и соответствующей аппаратуре

	ях	ре и исполнительных механизмах владеть: методами внедрения новой техники и технологического оборудования, автоматизированных систем управления технологическими процессами при производстве продукции питания
--	----	---

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.В.01 (П) Проектно-технологическая практика, относящаяся к части основной профессиональной образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 864 часов (24 з.е.).

Распределение объема производственной практики по формам обучения (часов/з.е.)

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		курс	семестр	з.е.	час.	курс	сессия	з.е.	час.
Б2.В.01 (П)	Проектно-технологическая практика	2	4	24	864	2	летняя	24	864
ИТОГО:				24	864			24	864

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

Индекс	Наименование	Форма обучения							
		очная				заочная			
		КП ПП	ППП ПП	СР	все- го- час.	КП ПП	ППП ПП	СР	все- го- час.
Б2.В.01 (П)	Проектно-технологическая практика	32	672	160	864	32	672	160	864
ИТОГО:		32	672	160	864	32	672	160	864

При этом следует учитывать распределение часов по видам деятельности:

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