

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 04.07.2025 15:02:23

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fba123736a1609b644b73d8986ab62558910208903a1f51fae

## АННОТАЦИЯ К ПРОГРАММЕ

### «ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ»

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направленность (профиль): Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

**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 по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками.

## 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) – Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками, должна формировать следующие компетенции:

| 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 | <b>знать:</b> технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях<br><b>Уметь:</b> применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях<br><b>Владеть:</b> технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях. |
|                          |                                                                                               | ОПК-4.2 Демонстрирует навыки ведения технологического контроля                                            | <b>Знать:</b> основы технологического контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|      |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                                                                                                                               | производства продуктов животного происхождения                                                                                                                                                                          | производства продуктов животного происхождения<br><b>Уметь:</b> использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения<br><b>Владеть:</b> методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ПК1  | 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          | <b>Знать:</b> систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения<br><b>Уметь:</b> применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения<br><b>Владеть:</b> методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения |
| ПК-6 | Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного                                                                                                      | ПК-6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения | <b>Знать:</b> биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов<br><b>Уметь:</b> 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<br><b>Владеть:</b> нормативной документацией при оценке качества, состава и                                                                                                                                         |

|  |                   |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | происхожде<br>ния |                                                                                                                                                                 | 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 | <p><b>Знать:</b> состав и свойства сырья и готовых продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в перерабатывающей отрасли; методы проведения материальных расчетов.</p> <p><b>Уметь:</b> 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</p> <p><b>Владеть:</b> техникой материальных расчетов мясных и молочных продуктов</p> |

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

**Вид практики** – производственная.

**Тип практики:** 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.

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

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.О.02.01(П) Технологическая практика, относящиеся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы.