

**АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК  
(учебной, производственной, преддипломной)**

**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

---

Направление подготовки/специальность

**Технология продуктов здорового питания**

---

профиль/специализация/магистерская программа

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерской программы «Технология продуктов здорового питания» включает следующие виды практик:

Б2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)

Б2.В.01(Н) Научно-исследовательская работа

Б2.В.02 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Б2.В.03 (Пд) Преддипломная практика

## Аннотация программы практики

### Б2.В.01(Н) Научно-исследовательская работа

Форма обучения – очная, заочная

**19.04.03**

*шифр*

Продукты питания животного происхождения  
*направление подготовки*

**Технология продуктов здорового питания**

Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

**Вид практики** - производственная;

**тип практики** - научная исследовательская работа;

**способ проведения практики** - стационарная;

**форма проведения практики** – дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Общая трудоемкость практики составляет 15 ЗЕТ, 10 недель

Цель проведения практики формирование у выпускников способности и готовности к выполнению профессиональных функций в академических и ведомственных научно-исследовательских организациях, к аналитической и инновационной деятельности в профессиональных областях, соответствующих направлению подготовки.

Место практики в структуре ОП ВО в Научная исследовательская работа относится к Блоку 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (вариативная часть).

Планируемые результаты обучения при прохождении практики способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК-16);  
способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17);  
способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18);  
способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);  
способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20).

Знания, умения и навыки, **Знать:** сущность и обоснование технологических

получаемые в процессе прохождения практики процессов производства продуктов питания животного происхождения;

методы экспериментальной работы;

методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности;

сущность и принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), основанной на принципах HACCP;

основы методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Уметь:** пользоваться современными методами исследований при подготовке научно-исследовательских работ;

интерпретировать и представлять результаты научных исследований сравнивать результаты исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;

совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;

применять общие требования построения СМБПП на основе HACCP в условиях конкретного производства;

формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике.

**Владеть:** знаниями современных достижении науки и передовых технологий в научно-исследовательских работах;

навыками поиска и адаптации информации по заданной проблеме из отечественных и зарубежных источников способностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала;

методами управления действующими технологическими процессами производства производств, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов;

навыками выбора и оценки мероприятий по управлению качеством продукции на конкретном производстве;

научным стилем изложения материала.

Краткая практика

характеристика

1. Ознакомление с тематикой исследовательских работ.

2. Выбор темы исследований и формирование примерного плана магистерской диссертации с учетом актуальности темы, возможной научной новизны, практического значения, перспектив дальнейшей академической карьеры и (или) интересов трудоустройства по окончании обучения в

магистратуре.

3. Утверждение темы исследования. Разработка индивидуального плана научных исследований.

4. Составление первичного библиографического списка по выбранной теме.

5. Сбор материалов для статьи (общей исследовательской, обзорной) по избранной теме научного исследования, их обработка, написание текста статьи, оформление и представление результатов научного исследования научному руководителю, выбор издания для публикации и направление материалов в выбранное издание

6. Оформление результатов НИР.

7. Подготовка и защита отчета по НИР

Форма отчетности по практике      Научный доклад (статья)  
Отчет о НИР

Форма контроля:                              очная 4 семестр – зачет;  
заочная – 2 курс - зачет

**Автор:** Скорбина Е.А., канд. биол. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

## Аннотация программы практики

### **Б2.В.02 (II) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)**

Форма обучения – очная, заочная

**19.04.03**

*шифр*

Продукты питания животного происхождения

*направление подготовки*

**Технология продуктов здорового питания**

Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

**Вид практики** - производственная;

**тип практики** - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

**способ проведения практики** - стационарная;

**форма проведения практики** - дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Общая трудоемкость практики составляет 30 ЗЕТ, 20 недель

Цель проведения практики

формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам магистерской программы, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности магистра призвана обеспечить тесную связь между научно-теоретической и практической подготовкой магистрантов, дать им первоначальный опыт практической деятельности в соответствии со специализацией магистерской программы, создать условия для формирования практических компетенций.

Место практики в структуре ОП ВО

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относится (в том числе технологическая практика) к Блоку 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (вариативная часть)

Планируемые результаты обучения при прохождении практики

способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические,

конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);  
способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);  
способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20).

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики

**Знать:** научную и практическую значимости проводимых исследований;

методы моделирования и исследования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к сфере продуктов питания животного происхождения;

новые конкурентоспособные концепции в сфере продуктов питания животного происхождения.

**Уметь:** анализировать, систематизировать и обобщать информацию по теме исследований;

сравнивать результаты исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;

использовать требования к оформлению научно-технической документации;

разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия.

**Владеть:** методами анализа продуктов питания животного происхождения;

навыками действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

навыками руководства коллективом в сфере продуктов питания животного происхождения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

способностью обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами.

Краткая характеристика практики

1. Составление библиографического списка по теме магистерской диссертации

2. Обзор основных направлений научной деятельности по теме магистерской диссертации

3. Разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской диссертации

4. Практическое обоснования теоретической части научного исследования магистранта (обзор законодательной базы, экспериментальной, проектной, эмпирической)

5. Изучение структуры перерабатывающих

- предприятий по профилю магистерской программы
6. Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы
  7. Написание реферативного обзора по теме магистерской диссертации
  8. Составление отчетности

Форма отчетности по практике

Реферат: разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской диссертации;

Реферат: обзор научных направлений по теме магистерской диссертации в РФ и за рубежом;

Отчет по практике

Форма контроля: очная – 1-3 семестр – зачет; заочная – 1-2 курс - зачет

**Автор:** Суюнчева Б.О., кандидат технических наук, доцент кафедры технологии производства и переработки с.-х. продукции, главный технолог ООО «Чизберри»



## Аннотация программы практики

### Б2.В.03 (Пд) Преддипломная

Форма обучения – очная, заочная

**19.04.03**

*шифр*

Продукты питания животного происхождения  
*направление подготовки*

**Технология продуктов здорового питания**

Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

**Вид практики** - производственная;

**тип практики** - преддипломная практика;

**способ проведения практики** - стационарная;

**форма проведения практики** - дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Общая трудоемкость практики составляет 9 ЗЕТ, 6 недель

Цель проведения практики закрепление теоретических знаний и практическое знакомство с производством, приобретение магистрантов навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности

Место практики в структуре ОП ВО Преддипломная практика относится к Блоку 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (вариативная часть)

Планируемые результаты обучения при прохождении практики готовность оценивать качество продуктов питания животного происхождения (ВК-1); обладать знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества (ВК-3); готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3); готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2); способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18); способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);

способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20)

Знания, умения и навыки, получаемые в процессе прохождения практики

**Знать:** современные методы прогнозирования и обеспечения заданного уровня качества продукции, используемые на различных этапах ее жизненного цикла;

технологические процессы и аппараты, режимы их использования при переработке сельскохозяйственной продукции;

методы моделирования и исследования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к сфере продуктов питания животного происхождения;

методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности;

сущность и принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), основанной на принципах HACCP;

основы методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**Уметь:** использовать методы обеспечения заданного качества на различных этапах производства продукции;

проектировать системы управления качеством продукции, планировать организацию мероприятий и работ по обеспечению заданного уровня качества продукции на предприятии;

сравнивать результаты исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;

использовать требования к оформлению научно-технической документации;

совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;

применять общие требования построения СМБПП на основе HACCP в условиях конкретного производства;

формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике.

**Владеть:** основными методами оценки качества продукции;

методами анализа продуктов питания животного происхождения;

способностью к саморазвитию, самореализации,

использованию творческого потенциала;  
навыками руководства коллективом в сфере  
продуктов питания животного происхождения,  
толерантно воспринимая социальные, этнические,  
конфессиональные и культурные различия;  
методами управления действующими  
технологическими процессами производства  
производств, обеспечивающими выпуск продукции,  
отвечающей требованиям стандартов;  
навыками выбора и оценки мероприятий по  
управлению качеством продукции на конкретном  
производстве;  
научным стилем изложения материала.

Краткая практики	характеристика	1. Ознакомительные лекции; 2. Вводный инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по охране труда; 3. Знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, ознакомление с основными технико- экономическими показателями предприятия; 4. Сбор данных, необходимых для составления отчета; 5. Обработка и анализ полученной информации; 6. Подготовка письменного отчета по практике.
---------------------	----------------	--

Форма практике	отчетности	по	–	дневник практики; – отчет о практике; – заключение руководителя от организации; – заключение руководителя от кафедры.
-------------------	------------	----	---	--

Форма контроля: очная – 4 семестр – зачет; заочная – 3 курс - зачет

**Автор:** Скорбина Е.А., канд. биол. наук, доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции