

АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК
(научно-исследовательской, производственной, преддипломной)

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Технология продуктов здорового питания

Направленность программы

| Вид практики | Тип практики | Способ проведения практики |
|---------------------|---------------------------------|-----------------------------------|
| Производственная | Научно-исследовательская работа | стационарная |
| Производственная | Проектно-технологическая | стационарная |
| Преддипломная | Преддипломная | стационарная |

| | | |
|---|---|---|
| политику и конкурентоспособные концепции предприятия | | рамках программы магистратуры); – применение современных информационных технологий при проведении научных и прикладных исследований; – анализ и обработка полученных результатов, представлению их в виде завершённых научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, магистерской работы). |
| ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации | | |
| ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | | |
| Место практики в структуре ОП ВО | Научно-исследовательская работа (Б2.О.01(П)) относится к обязательной части блока 2 «Практики» | |
| Код и наименование индикатора компетенций | Планируемые результаты обучения при прохождении практики | |
| УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи | Знания: методов экспериментальной работы | |
| | Умения: интерпретировать и представлять результаты научных исследований | |
| | Навыки: поиска и адаптации информации по заданной проблеме из отечественных и зарубежных источников | |
| УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата | Знания: сущность и обоснование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | |
| | Умения: пользоваться современными методами исследований при подготовке научно-исследовательских работ | |
| | Навыки: современных достижении науки и передовых технологий в научно-исследовательских работах | |
| УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в | Знания: основ методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции | |
| | Умения: формировать информационные обзоры и | |

| | |
|---|---|
| устной и письменной формах на государственном языке | аналитические отчеты по заданной проблематике |
| | Навыки: владения научным стилем изложения материала |
| УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке | Знания: основ зарубежной методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции |
| | Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на иностранном языке |
| | Навыки: владения научным стилем изложения материала на иностранном языке |
| УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях. | Знания: основных требований для участия в конференциях |
| | Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на иностранном языке |
| | Навыки: владения научным стилем изложения материала на иностранном языке |
| ОПК-1.1. Использует индикаторы Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия | Знания: стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия |
| | Умения: использовать индикаторы Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия |
| | Навыки: разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ОПК-1.2. Учитывает инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств при разработке инновационной концепции развития предприятия | Знания: инновационных подходов к оснащению и модернизации пищевых производств при разработке инновационной концепции развития предприятия |
| | Умения: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения |
| | Навыки: подбора существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ОПК-6.1. Обладает навыками разработки программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности | Знания: требований к разработке программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения |
| | Умения: определять востребованные направления программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения |
| | Навыки: разработки программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения |
| ОПК-6.2. Обладает навыками разработки методического | Знания: принципов разработки методического обеспечения программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения |

| | |
|---|--|
| обеспечения программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности | Умения: разрабатывать элементы методического обеспечения программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения |
| | Навыки: разработки методического программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения |
| ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения | Знания: показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки |
| | Умения: проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения |
| | Навыки: проведения патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Краткая характеристика практики | <p>Ознакомление с тематикой исследовательских работ. 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. Утверждение темы исследования. Разработка индивидуального плана научных исследований.</p> <p>Составление первичного библиографического списка по выбранной теме. 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</p> <p>Оформление результатов НИР.</p> <p>Подготовка и защита отчета по НИР</p> |
| Форма отчетности по практике | Научный доклад, отчет |
| Форма контроля | Очная – зачет, 47 семестр Заочная – зачет, 2 курс |
| Авторы | Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции |

Аннотация проектно-технологической практики

| | | |
|--|--|---|
| Форма обучения – очная, заочная | | |
| 19.04.03 | Продукты питания животного происхождения | |
| код | направление подготовки | |
| Технология продуктов здорового питания | | |
| Направленность программы | | |
| Общая трудоемкость практики составляет 11 зет, 7 2/6 недель | | |
| Вид практики: | производственная | |
| Тип практики: | проектно-технологическая | |
| Способ проведения практики | стационарная | |
| Форма проведения практики | дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики | |
| 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 | |
| Код и содержание компетенции | Обобщенные трудовые функции | Задачи практики |
| УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | - закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин на кафедре технологии продуктов питания и дисциплин магистерской программы «Продукты питания животного происхождения»; |
| УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | | - разработка предварительной теоретической концепции магистерской работы и углубленное изучение |
| УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, | | |

| | | |
|--|--|---|
| этическом и философском контекстах | | методов научного исследования, соответствующих профилю магистерской программы. |
| ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений | | - изучение структуры перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы; |
| ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения для их реализации | | - применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике. |
| ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | | |
| Место практики в структуре ОП ВО | Проектно-технологическая практика (Б2.О.02(П)) относится к обязательной части блока 2 «Практики» | |
| Код и наименование индикатора компетенций | Планируемые результаты обучения при прохождении практики | |
| УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат | Знания: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели | |
| | Умения: нести личную ответственность за общий результат | |
| | Навыки: соблюдения установленных норм и правил командной работы | |

| | |
|---|--|
| УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей | Знания: основных цифровых средств для взаимодействия с командой |
| | Умения: взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства |
| | Навыки: Взаимодействия с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей |
| УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений | Знания: принципов организации обсуждения разных идей и мнений |
| | Умения: планировать командную работу |
| | Навыки: распределения поручений и делегирования полномочий членам команды. |
| УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке | Знания: основ методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции |
| | Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на государственном |
| | Навыки: владения научным стилем изложения материала на государственном языке |
| УК-5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний. | Знания: проблем современности с позиций этики и философских знаний. |
| | Умения: выявить проблемы современности с позиций этики и философских знаний |
| | Навыки: интерпретации проблемы современности с позиций этики и философских знаний. |
| ОПК-3.1. Оценивает возможные риски на всех стадиях производства продукции, определяет точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции | Знания: рисков на всех стадиях производства продукции. |
| | Умения: определять точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции |
| | Навыки: Оценивания возможных рисков на всех стадиях производства продукции |
| ОПК-3.2. Разрабатывает мероприятия по предотвращению рисков получения некачественной продукции | Знания: рисков получения некачественной продукции |
| | Умения: предотвращать риски получения некачественной продукции |
| | Навыки: разработки мероприятий по предотвращению рисков получения некачественной продукции |
| ОПК-4.1. Обладает навыками | Знания: методов исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и |

| | |
|---|--|
| самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции |
| | Умения: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Навыки: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| ОПК-4.2. Использует методы компьютерного моделирования при проектировании пищевых продуктов | Знания: методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | Навыки: создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ПК-1.2. Способен самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания | Знания: методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | Умения: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | Навыки: выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания |
| Краткая характеристика практики | <p>Составление библиографического списка по теме магистерской работы</p> <p>Обзор основных направлений научной деятельности по теме магистерской работы</p> <p>Разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы</p> <p>Практическое обоснования теоретической части научного исследования магистранта (обзор законодательной базы, экспериментальной, проектной, эмпирической)</p> <p>Анализ публикаций отечественных и зарубежных исследователей по теме магистерской работы</p> <p>Изучение структуры перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы</p> <p>Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий</p> |

| | |
|-------------------------------------|--|
| | по профилю магистерской программы |
| | |
| Форма отчетности по практике | Дневник, отчет |
| | |
| Форма контроля | Очная – зачет, 2 семестр Заочная – зачет, 1 курс |
| | |
| Авторы | Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции |

Аннотация программы преддипломной практики

| | | |
|---|---|---|
| Форма обучения – очная, заочная | | |
| 19.04.03 | Продукты питания животного происхождения | |
| код | направление подготовки | |
| Технология продуктов здорового питания | | |
| Направленность программы | | |
| Общая трудоемкость практики составляет 20 зет, 13 2/6 недели | | |
| Вид практики: | преддипломная | |
| Тип практики: | преддипломная | |
| Способ проведения практики | стационарная | |
| Форма проведения практики | дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики | |
| 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. | |
| Код и содержание компетенции | Обобщенные трудовые функции | Задачи практики |
| УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | – знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, – ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия, – сбор данных, необходимых для составления отчета. |
| УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия | | |
| УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | | |
| ОПК-2 Способен разрабатывать | | |

| | | |
|--|---|--|
| мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | | |
| ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач | | |
| ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | | |
| Место практики в структуре ОП ВО | Преддипломная практика (Б2.О.03(Пд)) относится к обязательной части блока 2 «Практики» | |
| Код и наименование индикатора компетенций | Планируемые результаты обучения при прохождении практики | |
| УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. | Знания: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели | |
| | Умения: определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения. | |
| | Навыки: определения цели проекта и формулировки совокупности задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта | |
| УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке | Знания: основ делового общения | |
| | Умения: вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке | |
| | Навыки: обмена деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке | |
| УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных | Знания: принципов организации обсуждения разных идей и мнений | |
| | Умения: реализовать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста | |

| | |
|--|---|
| возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни | Навыки: образования в течении всей жизни |
| УК-6.3 Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда | Знания: основных требований рынка труда |
| | Умения: планировать профессиональную траекторию |
| | Навыки: определения вида деятельности с учетом требований рынка труда |
| ОПК-2.1. Проводит мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения | Знания: назначений, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| | Умения: проводить мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения |
| | Навыки: совершенствования технологических процессов производства продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения |
| ОПК-2.2. Использует современные подходы по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | Знания: состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Умения: применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Навыки: использования современных подходов по совершенствованию технологических процессов производства продукции |
| ОПК-2.3. Разрабатывает химические, физико-химические, биологические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности | Знания: основных методов интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности |
| | Умения: интенсифицировать технологические процессы в пищевой промышленности |
| | Навыки: Разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ОПК-5.1. Разрабатывает программу и реализует научные исследования | Знания: методов исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, |

| | |
|---|--|
| на основе знаний биотехнологических основ производства пищевых продуктов | выполняющих технологические функции |
| | Умения: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ОПК-5.2. Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт | Навыки: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| | Знания: методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения | Навыки: создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Знания: методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | Умения: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения |
| ПК-1.3. Владеет принципами построения замкнутых технологических схем производства по безотходной технологии от сырья до готовой продукции | Навыки: выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания |
| | Знания: принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Умения: разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения |
| Краткая характеристика практики | Навыки: планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований |
| | – ознакомительные лекции; – вводный инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по охране труда |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> – знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия – сбор данных, необходимых для составления отчета. – обработку и анализ полученной информации; – подготовка письменного отчета по практике |
| Форма отчетности по практике | Отчет, дневник |
| Форма контроля | Очная – зачет с оценкой, 4 семестр Заочная – зачет с оценкой, 2 курс |
| Авторы | Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции |