

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

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
	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
Краткая характеристика практики	<ul style="list-style-type: none"> – 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