C=RU, S=Ставропольский край, T=проректор по учебной работе, O=" ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ""", СНИЛС=04314925333, ИНН=263402424665, E=oit@stgau.ru, G=Игорь Юрьевич, SN=Скляров, CN=Скляров Игорь Юрьевич

Приложение 4

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

Аннотация программы научно-исследовательской работы

Форма обучения – очная, заочная	
19.04.03	**Продукты питания животного происхождения**
код	направление подготовки
Технология продуктов здорового питания	
Направленность программы	
Общая трудоемкость практики составляет 9 зет, 6 недель	
Вид практики:	производственная
Тип практики:	Научно-исследовательская работа
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 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.

Код и содержание компетенции	**Обобщенные трудовые функции**	**Задачи практики**
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	– ведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий; – постановка и решение задач профессиональной деятельности, возникающих в ходе выполнения научно-исследовательской работы; – выбор необходимых методов исследования (модификации существующих, разработки новых методов), исходя из задач конкретного исследования (по теме магистерской работы или при выполнении заданий научного руководителя в
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		
ОПК-1Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную		

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 завершенных 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	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. 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 Оформление результатов НИР. Подготовка и защита отчета по НИР
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»; - разработка предварительной теоретической концепции магистерской работы и углубленное изучение
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом,		

этическом и философском контекстах		методов научного исследования, соответствующих профилю магистерской программы. - изучение структуры перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы; - применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений		
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения 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	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-3.1Определяет 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 полномочиь 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	Составление библиографического списка по теме магистерской работы Обзор основных направлений научной деятельности по теме магистерской работы Разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы Практическое обоснования теоретической части научного исследования магистранта (обзор законодательной базы, экспериментальной, проектной, эмпирической) Анализ публикаций отечественных и зарубежных исследователей по теме магистерской работы Изучение структуры перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий

	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
	Навыки: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОПК-5.2. Анализирует и применяет в научно-производственной деятельности передовой опыт	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-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	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
ПК-1.3. Владеет принципами построения замкнутых технологических схем производства по безотходной технологии от сырья до готовой продукции	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	– ознакомительные лекции; – вводный инструктаж по технике безопасности; вводный инструктаж по охране труда

	– 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