

Аннотации к рабочим программам практик
ОПОП «Технология мяса и мясных продуктов»
по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Наименование	Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)
Вид (тип) форма и способ проведения практики	Форма проведения учебной практики - ознакомительная и проводится на выпускающей кафедре ТОП и ППЖ АБиП КФУ им. В.И. Вернадского, а также на предприятиях мясной отрасли в виде ознакомительных экскурсий. Проводится с целью формирования у студентов представления о работе предприятий мясной отрасли, приобретения профессиональных навыков и умений по специальности, необходимых для изучения общеинженерных и специальных дисциплин
Компетенции	- Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7). - Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27).
Краткое содержание	Темы осваиваемые в ходе практики 1. Структура производства и управления, основные технико-экономические показатели предприятия, его структурно-правовые формы. 2. Основные технологические процессы, оборудование предприятий пищевой промышленности; 3. Правила охраны труда и техники безопасности; 4. Технологические схемы основных технологических процессов производства мяса и мясных продуктов. 5. Сбор материала в соответствии с программой практики. 6. Оформление отчета о прохождении практики.
Трудоемкость	9,0/324 часа
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование	Производственная практика (Технологическая практика)
Вид (тип) форма и способ проведения практики	Производственная практика (Технологическая) может проводиться в следующей форме: на предприятиях мясной отрасли (с возможной организацией работы на рабочих местах с приобретением рабочих квалификаций или в качестве дублеров бригадиров и мастеров на отдельных производственных участках); на базе компаний, реализующих технологии для мясного производства.
Компетенции	<ul style="list-style-type: none"> - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая альные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7). - Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2); - Способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15).
Краткое содержание	<p>Темы осваиваемые в ходе практики</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура производства и управления, основные технико-экономические показатели предприятия, его структурно-правовые формы. 2. Основные технологические процессы, оборудование предприятий пищевой промышленности; 3. Правила охраны труда и техники безопасности; 4. Технологические схемы основных технологических процессов производства молока и молочных продуктов, а также мяса и мясных продуктов. 5. Сбор материала в соответствии с программой практики. 6. Оформление отчета о прохождении практики.
Трудоемкость	3,0/108 часов
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование	Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)
Вид (тип) форма и способ проведения практики	Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) может проводиться в следующей форме: на предприятиях мясной отрасли (с возможной организацией работы на рабочих местах с приобретением рабочих квалификаций или в качестве дублеров бригадиров и мастеров на отдельных производственных участках); на базе компаний.
Компетенции	<ul style="list-style-type: none"> - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6); Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7). - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3); - Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1); - Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11); - Готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12); - Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27).
Краткое содержание	<p>Темы осваиваемые в ходе практики</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Структура производства и управления, основные технико-экономические показатели предприятия, его структурно-правовые формы. 2. Основные технологические процессы, оборудование предприятий пищевой промышленности; 3. Правила охраны труда и техники безопасности; 4. Технологические схемы основных технологических процессов производства молока и молочных продуктов, а также мяса и мясных продуктов. 5. Сбор материала в соответствии с программой практики. 6. Оформление отчета о прохождении практики.
Трудоемкость	9,0/324 часа
Форма промежуточной аттестации	зачет

Наименование	Преддипломная практика
Вид (тип) форма и способ проведения практики	Преддипломная практика является одной из форм профессионально-практической подготовки бакалавров в высшей школе, проводится на предприятиях мясной отрасли в соответствии с предварительно заключенными договорами.
Компетенции	<ul style="list-style-type: none"> - Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6). - Способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7). - Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6); - Способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26); - Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27).
Краткое содержание	<p>Темы осваиваемые в ходе практики</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ деятельности предприятия, сбор реальных данных, необходимых для выполнения дипломного проекта. 2. Подготовка к работе в должности инженерно-технического работника. 3. Приобретение опыта организационной и воспитательной работы в коллективе. <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение исходных материалов строительства и реконструкции предприятия, проектные решения технологической, экономической и строительной части. 2. Ознакомление с вопросами промышленной эстетики, охраны окружающей среды, охраны труда, техники безопасности. 3. Проведение анализа технического состояния предприятия, механизации и автоматизации. 4. Изучение вопроса о материально-техническом обеспечении предприятия. 5. Доставка сырья, реализация готовой продукции, стандартизация и сертификация. 6. Закрепление и углубление теоретических знаний, полученные в период обучения, приобретение практических навыков работы на должностях мастера, начальника цеха, инженера-технолога, главного инженера, заведующего лабораторией.
Трудоемкость	3,0/108 часов
Форма промежуточной аттестации	зачет