

**Аннотации рабочих программ практик по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» (2022 г.н.)**

|   |                                       |   |
|---|---------------------------------------|---|
| <b>Название:</b>  |                                       | Ознакомительная практика  |
| <b>Название и номер направления и/или специальности:</b>                                |                                       | 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»  |
| <b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):</b> |                                       | УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2  |
| <b>Результаты прохождения практики</b>  | <b>знать:</b>                         | требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, основные направления деятельности предприятий, перерабатывающих сырье животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры в продукты питания (УК-1.1; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ПК-1.1; ПК-2.1)  |
|   | <b>уметь:</b>                         | анализировать ассортимент выпускаемой предприятиями продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, реализуемой в торговых точках Республики Узбекистан (УК-1.2; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ПК-1.2; ПК-2.2)  |
|   | <b>владеть навыками / иметь опыт:</b> | навыками применения требований нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, представленных в торговых точках Республики Узбекистан (УК-1.3; ОПК-1.3; ОПК-2.3; ПК-1.3; ПК-2.3)  |
| <b>Содержание:</b>  |                                       | Изучение нормативной документации пищевой промышленности Республики Узбекистан и/или Российской Федерации. Изучение ассортимента продукции, полученной из сырья животного происхождения и реализуемой в торговых точках Республики Узбекистан. Экскурсионное знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятий мясной, рыбной и молочной отраслей. Подготовка и защита отчета по практике. |
| <b>Форма промежуточной аттестации:</b>  |                                       | зачет с оценкой   |

|  |               |  |
|--|---------------|--|
| <b>Название:</b>   |               | Технологическая практика   |
| <b>Название и номер направления и/или специальности:</b>                     |               | 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»   |
| <b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики:</b> |               | УК-2; ПК-2; ПК-5   |
| <b>Результаты прохождения практики</b>                                       | <b>знать:</b> | требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-5.1); технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, возможности применения основного технологического оборудования |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | для производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-2.1)<br>виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач (УК-2.1)  |
|  | <b>уметь:</b>                          | применять требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (УК-2.2);<br>описывать и контролировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, принимать участие в работе основного технологического оборудования для производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-2.2.)<br>оценивать возможные риски выпуска продукции, не соответствующей показателям безопасности (ПК- 5.2) |
|  | <b>владеть навыками / иметь опыт:</b>  | владеть навыками практического использования знаний основных технологических операций технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-2.3) и недопущения выпуска дефектной продукции (ПК-5.3)<br>оценки потребности в ресурсах для организации технологического процесса и расширения ассортимента выпускаемой продукции (УК-2.3)  |
|  | <b>Содержание:</b>                     | История создания и развития предприятия/организации. Организационно- производственная структура предприятия/организации, система материально- технического снабжения предприятия/организации. Анализ сырьевой базы предприятия/организации. Ассортимент выпускаемой продукции на предприятии/организации. Технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения, и/или водных биоресурсов, и/или объектов аквакультуры. Подготовка отчета по практике, защита отчета.   |
|  | <b>Форма промежуточной аттестации:</b> | зачет с оценкой  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <b>Название:</b>   | Производственно-технологическая практика  |
|  | <b>Название и номер направления и/или специальности:</b>                     | 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»  |
|  | <b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики:</b> | ОПК-3; ОПК-4; ПК-3  |
| <b>Результаты прохождения практики</b> | <b>знать:</b>  | принципы работы технологического оборудования (ОПК-3.1);<br>технологии производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ОПК-4.1);<br>методы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов и принципы управления качеством готовой продукции (ПК-3.1); |
|  | <b>уметь:</b>  | применять знания процессов при подборе технологического оборудования и приборов для организации технологического процесса производства продукции (ОПК-3.2);<br>собирать, обрабатывать и анализировать релевантную экономико-социальную информацию, используя отечественные и зарубежные источники информации (ОПК-4.2);   |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | применять методы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов и принципы управления качеством готовой продукции при организации работы производственных лабораторий предприятия (ПК-3.2);   |
|  | <b>владеть навыками / иметь опыт:</b>  | использования технологического оборудования (ОПК-3.3); выполнения основных технологических операций производства продукции (ОПК-4.3); анализа причин возникновения дефектов выпускаемой продукции (ПК-3.3).  |
|  | <b>Содержание:</b>                     | Содержание отчета: изучение истории создания и развития предприятия/организации. Изучение организационно- производственной структуры предприятия/организации, системы материально- технического снабжения предприятия/организации. Проведение анализа сырьевой базы предприятия/организации. Изучение ассортимента выпускаемой продукции на предприятии/организации. Изучение технологических схем производства продукции на предприятии/организации и их описание. Изучение требований к сырью и готовой продукции: требований ГОСТ на сырье и готовую продукцию (органолептические и физико-химические показатели качества), требований технических регламентов (Республики Узбекистан и России) по микробиологическим показателям безопасности сырья и готовой продукции. Изучение мероприятий по технике безопасности и охране окружающей среды на предприятии.<br>Подготовка отчета по практике, защита отчета. |
|  | <b>Форма промежуточной аттестации:</b> | зачет с оценкой  |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <b>Название:</b>   | Преддипломная практика   |
|  | <b>Название и номер направления и/или специальности:</b>                     | 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»   |
|  | <b>Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики:</b> | УК-1; УК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6  |
| <b>Результаты прохождения практики</b> | <b>знать:</b>  | способы поиска и анализа полученной информации (УК-1.1); основные качества хорошей речи (чистота, точность, логичность и др.) русского языка, лексический минимум иностранного языка, особенности устного и письменного делового общения (УК-4.1); технологические потоки производства продукции питания различного назначения (ОПК-5.1); знать принципы составления карты движения сырья по технологическим процессам (ПК-4.1); генезис пищевой технологии, принцип разработки научно-обоснованной технологии производства продуктов питания (ПК-6.1) |
|  | <b>уметь:</b>  | проводить критический анализ полученной информации (УК-1.2); использовать знание иностранного языка в анализе и оценке новой информации из зарубежных источников (УК-2.2); использовать базовые знания по организации технологических потоков для производства продукции различного назначения (ОПК-5.2); составлять продуктовый баланс, устанавливать расход вспомогательных и тароупаковочных материалов при производстве продукции (ПК- 4.2);   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p><b>владеть навыками / иметь опыт:</b></p>  | <p>осуществлять поиск, и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов (ПК-6.2)</p> <p>применения системного подхода для решения поставленных задач (УК-1.3);</p> <p>пользоваться иностранным языком в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников; русским языком - для аргументированного изложения собственной точки зрения и навыками практического восприятия информации (УК-4.3);</p> <p>проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ОПК-5.3);</p> <p>обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при совершенствовании технологических решений (ПК-4.3);</p> <p>разработки и оценки эффективности инвестиционного проекта;</p> <p>использования знаний о новейших достижениях в области производства продуктов питания (ПК-6.3)</p>  |
|  | <p><b>Содержание:</b></p>                     | <p>Ознакомление с правилами работы предприятия, научно-производственного центра, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности. Историческая справка предприятия. Организационно-производственная структура предприятия (или научно- производственного центра), системы материально-технического снабжения. Анализ сырьевой базы предприятия. Анализ ассортимента выпускаемой продукции, мероприятий предприятия по расширению и обновлению ассортимента. Техничко- экономические показатели деятельности предприятия. Структура технологического потока переработки сырья, основных технологических процессов производства. Описание технологической схемы производства продуктов питания с указанием нормативной документации на сырье и готовую продукцию.</p> <p>Производственный контроль на предприятии. Составление схем теххимического и санитарно-микробиологического контроля производства продуктов питания.</p> <p>Характеристика технологического оборудования предприятия. Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии. Техника безопасности на предприятии (техника безопасности в научно-производственном центре). Подготовка отчета по практике, защита отчета.</p> |
|  | <p><b>Форма промежуточной аттестации:</b></p> | <p>зачет с оценкой</p>   |