

Аннотации рабочих программ практик по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов» (2023 г.н.)

Название:		Ознакомительная практика
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		УК-1; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-2
Результаты прохождения практики	знать:	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)
	уметь:	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)
	владеть навыками / иметь опыт:	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)
Содержание:		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.
Форма промежуточной аттестации:		зачет с оценкой

Название:		Технологическая практика
Название и номер направления и/или специальности:		19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики:		УК-2; ПК-2; ПК-5
Результаты прохождения практики	знать:	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) виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач (УК-2.1)
	уметь:	применять требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (УК-2.2); 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.) оценивать возможные риски выпуска продукции, не соответствующей показателям безопасности (ПК- 5.2)
	владеть навыками / иметь опыт:	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) оценки потребности в ресурсах для организации технологического процесса и расширения ассортимента выпускаемой продукции (УК-2.3)
	Содержание:	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.
	Форма промежуточной аттестации:	зачет с оценкой

	Название:	Производственно-технологическая практика
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики:	ОПК-3; ОПК-4; ПК-3
Результаты прохождения практики	знать:	принципы работы технологического оборудования (ОПК-3.1); технологии производства продукции из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ОПК-4.1); методы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов и принципы управления качеством готовой продукции (ПК-3.1);
	уметь:	применять знания процессов при подборе технологического оборудования и приборов для организации технологического процесса производства продукции (ОПК-3.2); 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);
	владеть навыками / иметь опыт:	использования технологического оборудования (ОПК-3.3); выполнения основных технологических операций производства продукции (ОПК-4.3); анализа причин возникновения дефектов выпускаемой продукции (ПК-3.3).
	Содержание:	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. Подготовка отчета по практике, защита отчета.
	Форма промежуточной аттестации:	зачет с оценкой

	Название:	Преддипломная практика
	Название и номер направления и/или специальности:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Продукты питания животного происхождения и водных биоресурсов»
	Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения практики:	УК-1; УК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6
Результаты прохождения практики	знать:	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)
	уметь:	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>владеть навыками / иметь опыт:</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>Содержание:</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. Технические 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>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>зачет с оценкой</p>