

ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
КУБАНСКИЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ
ИНДУСТРИИ И БИЗНЕСА (ФИЛИАЛ)
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(Первый казачий университет)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Одобрено на заседании
Ученого совета
Протокол №1
от «29» августа 2017 г.

Утверждаю
Ректор
В. Н. Иванова
«31» августа 2017 г.



ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА

Продукты питания животного происхождения

направление подготовки:

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профили подготовки:

Технология мясных и молочных продуктов

Уровень образования

ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ – УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА

Квалификация (степень)

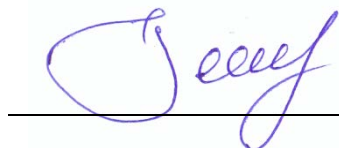
БАКАЛАВР

Волоколамск, 2017 г.

Основная профессиональная образовательная программа **высшего** образования разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 **Продукты питания животного происхождения** (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 марта 2015 г № 199

Руководитель примерной основной образовательной программы

Директор МОКИТУ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»



К.Г. Гедз

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена и рекомендована к утверждению на Ученом совете Протокол №1 от «29» августа 2017 года



Директор филиала

(подпись)

К.Г. Гедз

Основная профессиональная образовательная программа рекомендована к утверждению представителями организаций - работодателей:

Начальник Управления
экономического развития и АПК
Волоколамского муниципального
района Московской области



Н.В.Караськова

Содержание

1. Общие положения	4
1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки.....	4
1.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы.....	5
1.3. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы.....	5
2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы.....	5
2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы	5
2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам	6
2.3. Направленность (профиль) образовательной программы.....	6
2.4. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники ..8	
2.5. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	8
2.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательных программ	10
3. Содержание основной профессиональной образовательной программы и организация ее реализации	11
3.1. Образовательная концепция обучения по основной профессиональной образовательной программе	11
3.2. Учебный план основной образовательной программы	12
3.4. Рабочие программы дисциплин учебного плана основной профессиональной образовательной программы	13
3.5. Практики основной профессиональной образовательной программы	13
3.5.1 Учебная практика	13
3.5.2 Производственная практика	18
3.5.3 Производственная практика	24
3.5.4 Производственная практика	25
5 .Адаптация образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.....	31
6.Лист регистрации изменений	33

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Продукты питания животного происхождения» реализуемая в университете по направлению подготовки 19.03.03 **Продукты питания животного происхождения** (высшее образование), представляет собой систему учебно-методических документов, разработанных с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (высшее образование), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. №199, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

Основная профессиональная образовательная программа (далее – «ОПОП») регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1367 от 19 декабря 2013г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Устав ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»;
- Положение о режиме занятий обучающихся в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»;
- Положение о контактной работе обучающихся с педагогическим работником при организации образовательного процесса по основным образовательным программам ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания

животного происхождения (высшее образование), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199 (далее – «ФГОС»);

1.2. Срок освоения основной профессиональной образовательной программы

Срок освоения ОПОП по направлению 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) для очной форма обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года; для очно-заочной формы обучения – 4 года; для заочной формы обучения – 4,6 года.

Срок освоения ОПОП по направлению 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, устанавливается Ученым советом Университета и составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию по сравнению со сроком получения профессионального образования для соответствующей формы обучения:

1.3. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

Трудоемкость освоения студентом ОПОП « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) . 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) за весь период обучения составляет 240 зачетных единиц (1 зачетная единица равна 36 академическим часам) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОПОП с использованием сетевой формы, реализации ООП по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Общая трудоемкость и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Объем ОПОП в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Объем ОПОП за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 зачетных единиц.

2. Характеристика основной профессиональной образовательной программы

2.1 Цель основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование)

имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данному направлению подготовки.

В области воспитания целью ОПОП « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью ОПОП « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) является обеспечение качественной подготовки конкурентоспособных специалистов современного рынка труда в прикладной области, обладающих достаточным объемом знаний и уровнем компетенций в сферах практического использования, и проч., необходимых для решения профессиональных задач.

2.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с ФГОС выпускнику « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения» (высшее образование) присваивается квалификация « бакалавр».

2.3. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность образовательной программы конкретизирует ориентацию ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) на области знания и (или) виды деятельности в рамках направления подготовки.

Направленность ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) – Профили « Технология мясных и молочных продуктов »

ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) ориентирована на практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной .

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) включает: участие в организации и проведении технологических процессов;

проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;

участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;

осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;

участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;

участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;

переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;

эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;

разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;

организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП по направлению подготовки 19.03. 03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) являются , пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.4. Вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовятся выпускники

Основная профессиональная образовательная программа « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 программа « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) ориентируется на вид/виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС.

организационно-управленческая;

научно-исследовательская;

проектная

2.5. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу, должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями (ОПК)**:

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

Выпускник, освоивший программу, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими **виду/видам деятельности в соответствии с ФГОС**, на которые ориентирована ОПОП:

организационно-управленческая деятельность:

готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);

способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);

способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения

предприятия (ПК-21);

способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);

способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

научно-исследовательская деятельность:

готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);

способностью 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);

способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);

проектная деятельность:

способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);

готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31)

В ОПОП « 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения\» все общекультурные (универсальные – для программ аспирантуры) и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к виду деятельности в соответствии с ФГОС и видам профессиональной деятельности, включены в набор **требуемых результатов освоения программы.**

2.6. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательных программ.

По направлению ООП 19.03.03 « Продукты питания животного

происхождения « определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию данной образовательной программы. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

Базовое образование преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин (модулей). Преподаватели систематически занимаются научной и/или научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237), и профессиональным стандартам (при наличии).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

3. Содержание основной профессиональной образовательной программы и организация ее реализации

Согласно статье 12 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, основная профессиональная образовательная программа « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению организации.

3.1. Образовательная концепция обучения по основной профессиональной образовательной программе

ОПОП « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного

происхождения » (высшее образование) ориентирована на виды деятельности по ФГОС профессиональной деятельности как основные и относится к типу образовательных программ наименование по ФГОС прикладной бакалавриат

3.2. Учебный план основной образовательной программы

Учебный план основной профессиональной образовательной программы « Продукты питания животного происхождения» по направлению подготовки «19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) представляет собой структуру ОПОП как совокупность модулей, включающих связанные дисциплины, практики и другие виды образовательной деятельности.

Структура программы уровня образования включает обязательную (базовую) часть и вариативную часть, формируемую Российским государственным социальным университетом, исходя из накопленного вузом научно-педагогического опыта в реализации основных и дополнительных профессиональных образовательных программ в области область научного знания, сложившихся научных школ вуза и потребностей рынка труда, а также рекомендаций ПрООП ВО по направлению подготовки подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения »(высшее образование) и федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 « **Продукты питания животного происхождения (высшее образование)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 марта 2015 гг № 199

ОПОП состоит из следующих блоков (циклов):

Структура программы бакалавриата/магистратуры		Объем программы в з.е.
		Программа бакалавриата (прикладной)
Блок 1	Дисциплины (модули)	192 - 204
Блок 2	Базовая часть	75 - 111
	Вариативная часть	93 - 117
	Практики	27 - 42
	Вариативная часть	27 - 42
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9
	Базовая часть	6 - 9
		240

В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в

зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

3.4. Рабочие программы дисциплин учебного плана основной профессиональной образовательной программы

по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (высшее образование) обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента.

Рабочие программы дисциплин учебного плана отражают планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

3.5. Практики основной профессиональной образовательной программы

В соответствии с ФГОС практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (высшее образование) и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Практика обучающихся по основной профессиональной образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (высшее образование) организовывается и осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих программы высшего образования-программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ).

3.5.1 Учебная практика

При реализации основной профессиональной образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (высшее образование) предусматривается учебная практика.

Тип практики: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способы проведения учебной практики: (*стационарная, выездная*).

Объем учебной практики: 216 часов, 6 з.е., 4 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель учебной практики - выработка навыков и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках *общепрофессиональных/профессиональных* компетенций:

ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	знать: основные законы экономики; уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт в области экономики в практической деятельности; владеть: методологией применения знаний в области экономики
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	знать: основы юриспруденции; уметь: применять и использовать знания в области юриспруденции в своей практической работе; владеть: методологией применения знаний в области юриспруденции в своей практической работе.
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и	знать: основы лексики и грамматики русского и иностранного языка; уметь: осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка; владеть: навыками устной речи на русском и иностранном языке для
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: теоретические основы общественной психологии; уметь: находить компромиссные решения и выход из конфликтных ситуаций; владеть: методологией психологического взаимодействия в
ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической	знать: основы информационной и библиографической культуры уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности владеть: навыками решения стандартных задач профессиональной
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	знать: основы технологических процессов производства продукции питания различного назначения уметь :разрабатывать технологические процессы производства продукции питания владеть: навыками разработки
ПК14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению	Знать: новые конкурентоспособные продукты Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем Владеть: маркетинговыми исследованиями и предлагать новые

ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также	Знать: основы составления производственной документации Уметь: составлять производственную документацию и отчетность
ПК17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Знать основные положения по стандартизации Уметь выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Знать: методику проведения расчетов Уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков Владеть: методикой проведения организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	Знать: оперативные планы работы первичных производственных подразделений Уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений Владеть: способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений
ПК20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения Владеть способностью осуществлять
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	Знать: принципы разработки бизнес-плана Уметь: разрабатывать бизнес-план Владеть методикой и принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга

ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	<p>Знать: работу структурного подразделения</p> <p>Уметь: организовывать работу структурного подразделения</p> <p>Владеть: методикой организации работы структурного подразделения</p>
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	<p>знать: основы работы в локальных, корпоративных и глобальных сетях; основные пакеты прикладных программ, облегчающие разработку информационносправочных систем; основные пакеты прикладных программ, облегчающие выполнение инженерных расчётов; уметь: использовать информационнопоисковые системы для нахождения нужной информации; использовать компьютерную графику при подготовке проектной документации; использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;</p> <p>владеть: методами получения, хранения, обработки, передачи информации; технологиями поиска необходимой информации с использованием баз данных и Интернет; навыками использования наиболее распространённых пакетов прикладных программ, необходимых для</p>
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	<p>знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p> <p>уметь: проводить эксперименты по заданной методике; анализировать</p>

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики являются:

составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;

выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;

подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;

проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;

разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;

организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;

управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;

участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;

мотивация сотрудников производства;

организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;

проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;

формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;

выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;

выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;

разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;

участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

Учебная практика проводится на базе сторонней организаций / на базе Университета под руководством преподавателей кафедры « Технология продуктов питания и экспертизы товаров». . В исключительных случаях по заявлению студента учебная практика может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организаций.

Программа практики основной профессиональной образовательной программы « Продукты питания животного происхождения» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) представлена в приложениях.

3.5.2 Производственная практика

При реализации основной профессиональной образовательной программы «Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19 .03.03 «Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) предусматривается производственная практика.

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Способы проведения учебной практики: (стационарная, выездная

Объем учебной практики: 216 часов, 6 з.е., 4 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель производственная практики – выработка навыков и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках *общепрофессиональных/профессиональных* компетенций:

ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	знать: основные законы экономики; уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт в области экономики в практической деятельности; владеть: методологией применения знаний в области экономики
------	--	--

ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	<p>знать: основы юриспруденции;</p> <p>уметь: применять и использовать знания в области юриспруденции в своей практической работе;</p> <p>владеть: методологией применения знаний в области юриспруденции в своей практической работе.</p>
ОК-5	способность коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и	<p>знать: основы лексики и грамматики русского и иностранного языка;</p> <p>уметь: осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка; владеть: навыками устной речи на русском и иностранном языке для</p>

ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<p>знать: теоретические основы общественной психологии;</p> <p>уметь: находить компромиссные решения и выход из конфликтных ситуаций; владеть: методологией психологического взаимодействия в</p>
ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической	<p>знать: основы информационной и библиографической культуры</p> <p>уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности</p> <p>владеть: навыками решения стандартных задач профессиональной</p>
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	<p>знать: основы технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>уметь :разрабатывать технологические процессы производства продукции питания</p> <p>владеть: навыками разработки</p>
ПК14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению	<p>Знать: новые конкурентоспособные продукты</p> <p>Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</p> <p>Владеть: маркетинговыми исследованиями и предлагать новые</p>
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов	<p>Знать: организацию работы коллектива, планирование работы персонала</p> <p>Уметь: составлять планы работы и анализировать результаты</p>
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также	<p>Знать: основы составления производственной документации</p> <p>Уметь: составлять производственную документацию и отчетность</p>

ПК17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	<p>Знать основные положения по стандартизации</p> <p>Уметь выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p>
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	<p>Знать: методику проведения расчетов</p> <p>Уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков</p> <p>Владеть: методикой проведения организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков</p>
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	<p>Знать: оперативные планы работы первичных производственных подразделений</p> <p>Уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений</p> <p>Владеть: способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений</p>
ПК20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть способностью осуществлять</p>
ПК-22	Способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий	<p>Знать: основы менеджмента</p> <p>Уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p> <p>Владеть: способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p>

ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	<p>Знать: принципы разработки бизнес-плана</p> <p>Уметь: разрабатывать бизнес-план</p> <p>Владеть методикой и принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга</p>
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	<p>Знать: работу структурного подразделения</p> <p>Уметь: организовывать работу структурного подразделения</p> <p>Владеть: методикой организации работы структурного подразделения</p>
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	<p>знать: основы работы в локальных, корпоративных и глобальных сетях; основные пакеты прикладных программ, облегчающие разработку информационносправочных систем; основные пакеты прикладных программ, облегчающие выполнение инженерных расчётов; уметь: использовать информационнопоисковые системы для нахождения нужной информации; использовать компьютерную графику при подготовке проектной документации; использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;</p> <p>владеть: методами получения, хранения, обработки, передачи информации; технологиями поиска необходимой информации с использованием баз данных и Интернет; навыками использования наиболее распространённых пакетов прикладных программ, необходимых для</p>
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	<p>знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p> <p>уметь: проводить эксперименты по заданной методике; анализировать</p>

ПК-27	Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований	<p>Знать: методы экспериментальной работы</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: методами экспериментальной работы</p>
-------	---	--

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики являются:

составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;

выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;

подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;

проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;

разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;

организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;

управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;

участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;

мотивация сотрудников производства;

организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;

проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;

формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;

выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;

выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;

разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;

участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

:

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций / на базе Университета под руководством преподавателей кафедры « Технологии продуктов питания и экспертизы товаров» . В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организаций.

Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) представлена в приложениях.

3.5.3 Производственная практика

При реализации основной профессиональной образовательной программы « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения »(высшее образование предусматривается производственная практика.

Тип практики: научно-исследовательская работа.

Способы проведения учебной практики: (*стационарная, выездная*).

Объем учебной практики: 108 часов, 3 з.е., 2 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель производственной практики - выработка навыков и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках *общепрофессиональных/профессиональных* компетенций:

ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	знать: основы технологических процессов производства продукции питания различного назначения уметь :разрабатывать технологические процессы производства продукции питания владеть: навыками разработки
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; уметь: проводить эксперименты по заданной методике; анализировать
ПК-27	Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований	Знать: методы экспериментальной работы Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований Владеть: методами экспериментальной работы

ПК28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны	Знать объекты интеллектуальной собственности, Уметь организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия Владеть способностью организовывать
------	--	---

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики являются:

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;

проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций / на базе Университета под руководством преподавателей кафедр «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров». В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организаций.

Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) представлена в приложениях.

3.5.4 Производственная практика

При реализации основной профессиональной образовательной программы « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения»(уровень образования) предусматривается производственная практика.

Тип » практики: преддипломная

Способы проведения учебной практики: стационарная, выездная().

Объем учебной практики: 216 часов, 6 з.е., 4 недели.

Практика проводится в следующей форме: непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП.

Цель Вид практики - выработка навыков и умений, приобретенных обучающимися в результате освоения ими теоретических курсов в период обучения в рамках *общепрофессиональных/профессиональных* компетенций:

ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	знать: основные законы экономики; уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт в области экономики в практической деятельности; владеть: методологией применения знаний в области экономики на практике.
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	знать: основы юриспруденции; уметь: применять и использовать знания в области юриспруденции в своей практической работе; владеть: методологией применения знаний в области юриспруденции в своей практической работе.
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и	знать: основы лексики и грамматики русского и иностранного языка; уметь: осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка; владеть: навыками устной речи на русском и иностранном языке для межличностного
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: теоретические основы общественной психологии; уметь: находить компромиссные решения и выход из конфликтных ситуаций; владеть: методологией психологического взаимодействия в трудовом коллективе.
ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры	знать: основы информационной и библиографической культуры уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности владеть: навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	знать: основы технологических процессов производства продукции питания различного назначения уметь: разрабатывать технологические процессы производства продукции питания владеть: навыками разработки мероприятий по

ПК14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	Знать: новые конкурентоспособные продукты Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем Владеть: маркетинговыми исследованиями и предлагать новые конкурентоспособные
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов	Знать: организацию работы коллектива, планирование работы персонала Уметь: составлять планы работы и анализировать результаты
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Знать: основы составления производственной документации Уметь: составлять производственную документацию и отчетность
ПК17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Знать основные положения по стандартизации Уметь выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Знать: методику проведения расчетов Уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков Владеть: методикой проведения организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	Знать: оперативные планы работы первичных производственных подразделений Уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений Владеть: способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений

ПК20	<p>способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства</p>
ПК-22	<p>Способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p>	<p>Знать: основы менеджмента</p> <p>Уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p> <p>Владеть: способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий</p>
ПК-23	<p>владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга</p>	<p>Знать: принципы разработки бизнес-плана</p> <p>Уметь: разрабатывать бизнес-план</p> <p>Владеть методикой и принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга</p>
ПК-24	<p>способностью организовывать работу структурного подразделения</p>	<p>Знать: работу структурного подразделения</p> <p>Уметь: организовывать работу структурного подразделения</p> <p>Владеть: методикой организации работы структурного подразделения</p>

ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	<p>знать: основы работы в локальных, корпоративных и глобальных сетях; основные пакеты прикладных программ, облегчающие разработку информационносправочных систем; основные пакеты прикладных программ, облегчающие выполнение инженерных расчётов; уметь: использовать информационнопоисковые системы для нахождения нужной информации; использовать компьютерную графику при подготовке проектной документации; использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;</p> <p>владеть: методами получения, хранения, обработки, передачи информации; технологиями поиска необходимой информации с использованием баз данных и Интернет; навыками использования наиболее распространённых пакетов прикладных программ, необходимых для выполнения конкретных расчётов, подготовки исходных данных, расчётов и анализа на основе типовых методов.</p>
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	<p>знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p> <p>уметь: проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты;</p>
ПК-27	Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	<p>Знать: методы экспериментальной работы</p> <p>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: методами экспериментальной работы</p>

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики являются:

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;

проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок;

формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;

выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;

выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;

разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;

участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

Производственная практика проводится на базе сторонней организаций / на базе Университета под руководством преподавателей кафедры « Технологии продуктов питания и экспертизы товаров ». В исключительных случаях по заявлению студента производственная практика может проводиться на базе Университета / на базе сторонней организаций.

Программа производственной практики основной профессиональной образовательной программы « Продукты питания животного происхождения » по направлению подготовки 19.03.03 « Продукты питания животного происхождения » (высшее образование) представлена в приложения

4. Оценочные средства

В соответствии с требованиями ФГОС ВО и рекомендациями ПрООП ВО для оценки уровня освоения основной профессиональной образовательной программы на уровне текущего контроля успеваемости,

промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся создан фонд оценочных средств основной профессиональной образовательной программы «Продукты питания животного происхождения по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (высшее образование).

Фонд оценочных средств состоит из:

- фонда оценочных средств промежуточной аттестации ;
- фонда оценочных средств итоговой аттестации

5 .Адаптация образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Настоящая основная профессиональная образовательная программа является адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ»). Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и Индивидуальным планом реабилитации инвалидов.

Образовательный процесс по образовательной программе для обучающихся с ОВЗ в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» может быть реализован в следующих формах:

- в общих учебных группах (совместно с другими обучающимися) без или с применением специализированных методов обучения;
- в специализированных учебных группах (совместно с другими обучающимися с данной нозологией) с применением специализированных методов и технических средств обучения;
- по индивидуальному плану;
- с применением электронного обучения.

При обучении по индивидуальному плану в отдельных учебных группах численность обучающихся с ОВЗ устанавливается до 15 человек.

В случае обучения обучающихся с ОВЗ в общих учебных группах с применением специализированных методов обучения, выбор конкретной методики обучения определяется исходя из рационально-необходимых процедур обеспечения доступности образовательной услуги обучающимся с ОВЗ с учетом содержания обучения, уровня профессиональной подготовки научно-педагогических работников, методического и материально-технического обеспечения, особенностей восприятия учебной информации обучающимися с ОВЗ и т.д.

В случае обучения по индивидуальному плану обучающихся с ОВЗ начальный этап обучения по образовательной программе подразумевает включение в факультативного специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе;

направленного на организацию умственного труда обучающихся с ОВЗ, выработку необходимых социальных, коммуникативных и когнитивных компетенций, овладение техническими средствами (в зависимости от нозологии), дистанционными формами и информационными технологиями обучения. В зависимости от психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и индивидуальным планом реабилитации инвалидов адаптационный модуль может быть трудоемкостью 10 зачетных единиц либо 30 зачетных единиц. Адаптационный модуль является неотъемлемой частью образовательной программы.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе требования, установленные к оснащенности образовательного процесса по образовательной программе определены утвержденным Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)».

6.Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12 марта 2015 г № 199	Протокол заседания Ученого совета №1 от «29» августа 2017 года	29.08.2017
2.	*		__ . ____
3.	*		__ . ____
4.	*		__ . ____
5.	*		__ . ____