

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 29.11.2023 08:54:30

Уникальный программный идентификатор:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии
и инженерии имени Н.И. Вавилова»

**Аннотации к рабочим программам практик
по направлению подготовки**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

направленность (профиль)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

заочная форма обучения

2023 год поступления

Аннотация практики «Учебная практика. Ознакомительная практика»

1. Общая трудоемкость практики: 3 зачетные единицы, 2 недели.

2. Цель практики: формирование практических навыков и закрепление теоретических знаний, обучающихся по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

4. Способы и формы проведения практики: дискретная, стационарная или выездная, групповая.

5. Место и время проведения практики: кафедра «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильные предприятия и организации, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики; в соответствии с календарным учебным графиком – 42-46 недели.

6. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций» (ПК-2); «Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-2.1. – Проводит измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных;

– ПК-2.2. – Анализирует результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций;

– ПК-6.1. – Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-6.2. – Формирует знания и практические навыки в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

7. Структура и содержание практики: знакомство с программой и задачами практики; инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж; получение и согласование индивидуального или группового задания; изучение видов хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции, сроков хранения, современных технологий производства продукции, организации работы складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; знакомство с ассортиментом хранимого сырья; изучение требований к условиям и срокам хранения продукции; изучение ГОСТ; изучение вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды.

8. Формы контроля: зачет – 2 курс.

Аннотация практики «Учебная практика. Технологическая практика»

1. Общая трудоемкость практики: 3 зачетные единицы, 2 недели.

2. Цель практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, получение профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности и формирование компетенций в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

4. Способы и формы проведения практики: дискретная, стационарная или выездная, групповая.

5. Место и время проведения практики: кафедра «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильные предприятия и организации, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 42-46 недели.

6. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен оценивать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем» (ПК-8); «Способен обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка» (ПК-9).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-8.2. – Выявляет и оценивает проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия, принимать меры по их исправлению и недопущению в будущем;

– ПК-9.2. – Участвует в разработке нормативной и технической документации на новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

7. Структура и содержание практики: знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж; знакомство с правилами составления отчета по практике; составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику; изучение организации работы производственных помещений предприятия; знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков, ассортиментом производимой продукции; изучение требований к условиям и срокам хранения хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции, изучение режимов хранения и производства; изучение современных технологий; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании.

8. Формы контроля: зачет – 3 курс.

Аннотация практики «Производственная практика. Организационно-управленческая практика»

1. Общая трудоемкость практики: 3 зачетные единицы, 2 недели.

2. Цель практики: закрепление и углубление теоретических знаний, обучающихся по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, приобретение опыта организационно-управленческой деятельности, формирование навыков самостоятельного решения конкретных профессиональных задач в области пищевой промышленности.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

4. Способы и формы проведения практики: дискретная, стационарная или выездная, групповая.

5. Место и время проведения практики: кафедра «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильные предприятия и организации, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики; в соответствии с календарным учебным графиком – 42-46 недели.

6. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен определять изменение потребительских предпочтений в отношении изделий хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств» (ПК-10); «Способен оценивать организацию процессов хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств и определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и ответственность» (ПК-11); «Способен использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств» (ПК-12).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-10.1. – Формирует навыки в области эффективного менеджмента, установления психологического контакта, планирования, организации, мотивации и контроля работы в трудовых группах на основе применения принципов и методов менеджмента;

– ПК-11.1. – Решает производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

– ПК-12.1. – Использует информационные технологии для ведения делопроизводства хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств;

– ПК-12.2. – Использует информационные технологии для выполнения регламентов организации работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств.

7. Структура и содержание практики: знакомство с программой и задачами практики; инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж; получение и согласование индивидуального или группового задания; изучение видов хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции, сроков хранения, современных технологий производства продукции, организации работы складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; исследование организационной и управленческой структуры, их особенностей на предприятии, исследование функций отдельных подразделений.

8. Формы контроля: зачет – 4 курс.

Аннотация практики «Производственная практика. Преддипломная практика»

1. Общая трудоемкость практики: 6 зачетные единицы, 4 недели.

2. Цель практики: закрепление опыта и навыков организационного, технического и административного управления производством, приобретение опыта в конкретной инженерной или исследовательской деятельности, сбор фактических материалов для обоснования темы и показателей выпускной квалификационной работы.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

4. Способы и формы проведения практики: дискретная, стационарная или выездная, групповая.

5. Место и время проведения практики: кафедра «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильные предприятия и организации, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики; в соответствии с календарным учебным графиком – 41 неделя.

6. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций» (ПК-2); «Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-5); «Способен использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств» (ПК-12); «Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств» (ПК-13); «Способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья» (ПК-14).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-2.1. – Проводит измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных;

– ПК-2.2. – Анализирует результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций;

– ПК-5.1. – Владеет специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-12.1. – Использует информационные технологии для ведения делопроизводства хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств;

– ПК-12.2. – Использует информационные технологии для выполнения регламентов организации работы хлебобулочного, кондитерского и макаронного производств;

– ПК-13.1. – Компоновать отделения хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на основе технико-экономического обоснования и технологических расчетов;

– ПК-14.1. – Формирует теоретические знания и практические навыки в области проектирования пищевых предприятий различной мощности;

– ПК-14.2. – Участвует в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

7. Структура и содержание практики: знакомство с целями, задачами и программой практики, правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики, инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж; составление рабочего графика

(плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику; изучение организации работы производственных помещений предприятия, знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков, ассортиментом производимой продукции; изучение требований к условиям и срокам хранения и производства продукции, проведение контроля качества; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании; сбор, обработка и анализ полученных данных.

8. Формы контроля: зачет – 5 курс.

Аннотация практики
«Научно-исследовательская работа. Производственная практика: научно-исследовательская работа»

1. Общая трудоемкость практики: 3 зачетные единицы, 2 недели.

2. Цель практики: закрепление и углубление опыта и навыков самостоятельного выполнения научно-исследовательских задач, проведение научных исследований и оценивание их результатов.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

4. Способы и формы проведения практики: дискретная, стационарная или выездная, групповая.

5. Место и время проведения практики: кафедра «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильные предприятия и организации, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики; в соответствии с календарным учебным графиком – 41 неделя.

6. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования» (ПК-1); «Способен проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций» (ПК-2); «Способен применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ» (ПК-3); «Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств» (ПК-13).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.2. – Анализирует научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

– ПК-2.1. – Проводит измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных;

– ПК-2.2. – Анализирует результаты исследований с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных для написания отчетов и научных публикаций;

– ПК-3.1. – Владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

– ПК-3.2. – Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

– ПК-13.1. – Компоновать отделения хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств на основе технико-экономического обоснования и технологических расчетов.

7. Структура и содержание практики: знакомство с программой целями и задачами практики; инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж; знакомство с правилами составления отчета о прохождении практики; составление индивидуального плана выполнения практики; работа с научной литературой и технической документацией; подбор и анализ научной, учебной и методической литературы по проблеме исследования и истории вопроса; выполнение работ согласно индивидуального плана; проведение физико-химических, микробиологических и биохимических исследований сырья, полуфабрикатов и готового продукта.

8. Формы контроля: зачет – 5 курс.