

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный идентификатор:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.
Вавилова»

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

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**направленность (профиль)
«Технология мяса и мясных продуктов»**

очная форма обучения

2020 год поступления

Саратов 2020

Аннотация практики

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика)»

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

2 **Цель практики:** ознакомление обучающихся с производственным процессом и приобретение первичных практических навыков, связанных с направлением подготовки).

3. **Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 2.Практики.

4. **Способы и формы проведения практики:** непрерывная, стационарная, индивидуальная, дискретная, групповая.

5. **Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, учебно-научно-производственные комплексы университета, в соответствии с календарным учебным графиком – 46 - 47 неделя.

6. **Требования к результатам освоения практики.**

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5); «способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7); «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); «способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования» (ПК-3); «способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции» (ПК-5); «владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов» (ПК-13); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-20); «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).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

– **умения:** анализировать организационно-технический уровень предприятия; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по продуктам питания животного происхождения;

– **практические навыки:** работа с нормативной и технологической документацией и современными информационными технологиями, владение специальной терминологией и правилами в сфере производства продукции из мясного сырья.

7. **Структура и содержание практики:** инструктаж по технике безопасности,

ознакомление с предприятием, сбор материалов для общей характеристики предприятия, изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики, изучение технологии, техники и организации производства профилирующего мясного продукта на предприятии, обзор литературы по индивидуальному заданию, обработка и систематизация собранного материала, отчет учебной практике.

8. Формы контроля: зачёт – 2 семестр.

Аннотация практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа»

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

2. Цель практики: формирование навыков ведения самостоятельной научной работы.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть Блока 2. Практики.

4. Способы и формы проведения практики: стационарная.

5. Место и время проведения практики: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, лаборатории и учебно-научно-производственные комплексы университета, в соответствии с календарным учебным графиком – 39 неделя.

6. Требования к результатам освоения практики.

Научно-исследовательская работа направлена на формирование у обучающихся профессиональной компетенции: «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).

В результате прохождения научно-исследовательской работы обучающийся должен приобрести:

умения: применять программные средства компьютерной графики для визуализации результатов научно-исследовательской деятельности; проектирование биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья; методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия; составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме исследований; организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

практические навыки: методами обработки полученных результатов; теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники; овладеть техникой проведения современных исследований, экспериментов по производству и переработке продукции животноводства; способность самостоятельно выполнять исследования для решения производственных задач.

7. Структура и содержание практики: формулирование темы, объекта, предмета, цели и задач научного исследования; изучение и проработка вопросов в соответствии с индивидуальным заданием; изучение методик проведения исследований в соответствии с индивидуальным заданием сбор практического материал; статистическая обработка, анализ и обобщение собранного материала; подготовка и оформление отчета.

8. Формы контроля: зачет – 8 семестр.

Аннотация практики

«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»

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

2. **Цель практики:** приобретение обучающимися опыта практической научно-исследовательской работы.

3. **Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** вариативная часть Блока 2.Практики.

4. **Способы и формы проведения практики:** непрерывная, стационарная или выездная, индивидуальная.

5. **Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, учебно-научно-производственные комплексы университета, профильные организации и предприятия, с которыми заключены двухсторонние договора на проведение практики, обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 46 – 47 неделя.

6. Требования к результатам освоения практики.

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5); «способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7); «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); «способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования» (ПК-3); «способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области» (ПК-4); «способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции» (ПК-5); «способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции» (ПК-7); «готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования» (ПК-10); «владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов» (ПК-13); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-20); «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).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

- **умения:** самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность; применять освоенные знания в области переработки мяса, применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;

- **практические навыки:** проведение технических измерений, составление описаний проводимых исследований, подготовка данных для составления научных обзоров и публикаций, а также составления научных отчетов по выполненному заданию.

7. Структура и содержание практики: инструктаж по технике безопасности, составление индивидуального плана прохождения практики совместно с руководителем практики, формулировка цели и задач собственного исследования, обзор литературы, подготовка к проведению исследования, подбор и освоение соответствующих методик, результаты исследований, отчет по научно-исследовательской практике.

8. Формы контроля: зачёт – 6 семестр.

Аннотация практики
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)»

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

2. Цель практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть Блока 2. Практики.

4. Способы и формы проведения практики: непрерывная, стационарная и выездная, индивидуальная.

5. Место и время проведения практики: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, учебно-научно-производственные комплексы университета, профильные организации и предприятия, с которыми заключены двухсторонние договора на проведение практики, обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 46 – 47 неделя.

6. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-5); «способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7); «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); «способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе» (ПК-1); «способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-2); «способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования» (ПК-3); «способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области» (ПК-4); «способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции» (ПК-5); «способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции» (ПК-6); «способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции» (ПК-7); «готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-9); «готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования» (ПК-10); «способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-11); «готовностью выполнять работы по рабочим профессиям» (ПК-12); «владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов» (ПК-13); «способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-20); «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 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 результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

- **умения:** формировать цель работы, систематизировать информационные исходные данные в соответствии с целью работы, ориентироваться в организации производственных процессов на предприятиях, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения, составлять технологические схемы производства, описывать результаты проделанной работы и формировать задачи для дальнейшей работы.

- **практические навыки:** сбор и изучение научно-технической информации, освоение современного оборудования, передовых технологий и основные производственные процессы переработки мяса и мясных продуктов.

7. Структура и содержание практики: Общие сведения о предприятии и сырьевой зоне. Структура управления. Основное производство. Технологические схемы производства. Организация производственного потока. Планы и размеры основных производственных цехов или отделений с расстановкой оборудования. Предложения по усовершенствованию технологических процессов, рентабельности производства, улучшению качества готовой продукции. Мероприятия по технике безопасности и промсанитарии производства, технологические санитарные требования к оборудованию по производственным помещениям. Правила по технике безопасности и противопожарной технике. Вспомогательные службы: теплоснабжение, электроснабжение, холодильно-компрессорное хозяйство, водоснабжение, канализация. Охрана окружающей среды.

8. Формы контроля: зачёт – 4 семестр.

Аннотация практики «Преддипломная практика»

1. Общая трудоемкость практики: 6 зачетных единиц, 4 недели.

2. Цель практики: получение практических навыков, сбор и подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: Вариативная часть Блока 2.Практики.

4. Способы и формы проведения практики: непрерывная, стационарная или выездная, индивидуальная.

5. Место и время проведения практики: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, учебно-научно-производственные комплексы университета, профильные организации и предприятия, с которыми заключены двухсторонние договора на проведение практики, обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 35 – 39 неделя.

6. Требования к результатам освоения практики.

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «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 к самоорганизации и самообразованию» (ОК-7); «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); «способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе» (ПК-1); «способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло, -энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия» (ПК-2); «способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования» (ПК-3); «способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области» (ПК-4); «способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции» (ПК-5); «способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции» (ПК-6); «способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции» (ПК-7); «способностью разрабатывать нормативную техническую документацию, технические регламенты» (ПК-8); «готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-9); «готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования» (ПК-10); «способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-11); «готовностью выполнять работы по рабочим профессиям» (ПК-12); «владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов» (ПК-13);

«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); «способность 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 применять 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); «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); «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 результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

- **умения:** формировать цель работы, систематизировать информационные исходные данные в соответствии с целью работы, ориентироваться в организации производственных процессов на предприятиях, специализирующихся в области переработки сырья животного происхождения, составлять технологические схемы производства, описывать результаты проделанной работы и формировать задачи для дальнейшей работы;

- **практические навыки:** сбор и изучение научно-технической информации самостоятельно организовывать производственные процессы переработки мяса и мясных продуктов, подготовка данных для составления обзоров, отчетов, приобретать практические навыки, связанные с выполнением выпускной бакалаврской работы.

7. Структура и содержание практики: проведение общего организационного собрания и выдача заданий на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; общая характеристика предприятия; анализ сырьевой базы предприятия по переработки мясного сырья, описание технологии и технологического оборудования предприятия; изучение специальной литературы и научно-технической информации; отчет по преддипломной практике.

8. Формы контроля: зачет – 8 семестр.