

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 15.11.2023 13:05:05

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**

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

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

**заочная форма обучения**

**2023 год поступления**

## Аннотация практики «Ознакомительная практика»

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

**2. Цель практики:** закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, умение свободно использовать знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли, овладение умениями самостоятельной профессиональной деятельности.

**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 и выездная.

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, лаборатории и учебно-научно-производственные комплексы университета; в соответствии с календарным учебным графиком – 33-34 неделя 2-го курса.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций: «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.1 – выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;

– УК-8.1 – идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;

– УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;

– УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему.

**7. Структура и содержание практики:** инструктаж по технике безопасности, составление индивидуального плана прохождения практики совместно с руководителем практики, информационный поиск по заданной теме, изучение методов анализа, подготовка отчетной документации по практике, защита отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт – 2 курс.

## Аннотация практики «Технологическая практика»

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

**2. Цель практики:** знакомство со структурой и функциями предприятия, общее знакомство с предприятием, изучение промышленной технологии и техники одного из производств с учетом специфики данного предприятия.

**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 и выездная.

**5. Место и время проведения практики:** профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 29-32 неделя 3-го курса.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций: «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-1); «Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения» (ПК-3); «Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции» (ПК-4); «Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-5).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.1 – выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ;  
– УК-1.2 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задачи обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;

– УК-8.1 – Идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;

– УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;

– УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;

– ПК-1.2 – определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях;

– ПК-2.1 – анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

– ПК-3.2 – применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений;

– ПК-3.4 – использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций;

– ПК-4.2 – демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации технологического процесса;

– ПК-4.3 – способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-5.2 – способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.

**7. Структура и содержание практики:** Инструктаж по технике безопасности, ознакомление с предприятием, сбор материалов для общей характеристики предприятия, изучение технологии, техники и организации производства продукции на предприятии, должностные инструкции мастера и технолога, организация санитарной обработки оборудования, производственных помещений., обработка и систематизация собранного материала. защита отчета, оформление отчета о прохождении практики.

**8. Формы контроля:** зачёт – 3 курс.

## Аннотация практики «Технологическая практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 6 зачетных единиц, 4 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:** часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

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

**5. Место и время проведения практики:** структурное подразделение ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (УНПК «Пищевик»), а также профильные предприятия и организации, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики; в соответствии с календарным учебным графиком – 12–15 неделя 4-го курса (4 недели).

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

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных и профессиональных компетенций: «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-1); «Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения» (ПК-3); «Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции» (ПК-4); «Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-5).

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.1 – выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;

– УК-1.2 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;

– УК-8.1 – идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;

– УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;

– УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;

– ПК-1.1 – применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения;

– ПК-1.2 – определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях;

– ПК-1.3 – ведет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.1 – анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

– ПК-2.4 – проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками,

требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;

– ПК-2.5 – разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;

– ПК-3.2 – применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений;

– ПК-3.4 – использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций;

– ПК-4.1 – способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции;

– ПК-4.2 – демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации технологического процесса;

– ПК-4.3 – способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-5.2 – способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.

**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 курс.

## Аннотация практики «Научно-исследовательская работа»

**1. Общая трудоемкость практики:** 3 зачетные единицы, 2 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:** часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

**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 – 11 – 12 неделя.

**6. Требования к результатам освоения практики**

Научно-исследовательская работа направлена на формирование у обучающихся универсальных компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.1 – Выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;

– УК-1.2 – Применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;

– УК-8.1 – Идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;

– УК-8.2 – Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;

– УК-8.3 – Оказывает первую помощь пострадавшему.

**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:** зачёт – 5 курс.

## 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:** часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

**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, а также профильные предприятия и организации, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики; в соответствии с календарным учебным графиком – 13–16 неделя.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся: универсальных и профессиональных компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений» (УК-2); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-1); «Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения» (ПК-3); «Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции» (ПК-4); «Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-5).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.1 – Выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;

– УК-1.2 – Применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;

– УК-1.3 – Проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности;

– УК-2.2 – Проводит работы с нормативными правовыми документами, определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм;

– УК-3.1 – Проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности;

– УК-3.2 – Осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;



- УК-4.1 – Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;
- УК-4.2 – Демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах);
- УК-6.1 – Эффективно планирует собственное время, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- УК-6.2 – Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации;
- УК-8.1 – Идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;
- УК-8.2 – Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;
- УК-8.3 – Оказывает первую помощь пострадавшему;
- ПК-1.1 – Применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения;
- ПК-1.2 – Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях;
- ПК-1.3 – Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-2.1 – Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;
- ПК-2.4 – Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;
- ПК-2.5 – Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- ПК-3.2 – Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений;
- ПК-3.3 – Применяет способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством;
- ПК-3.4 – Использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций;
- ПК-4.2 – Демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации технологического процесса;
- ПК-4.3 – Способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-5.1 – Способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-5.2 – Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения.

**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:** зачёт – 5 курс.