

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 15.11.2023 13:02:14

Уникальный программный идентификатор:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

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**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**направленность (профиль)  
«Биотехнологии в мясомолочной индустрии»**

**очная форма обучения**

**2023 год поступления**

**Саратов 2023**

## Аннотация практики «Научно-исследовательская работа»

**1. Общая трудоемкость практики:** 9 зачетных единиц, 6 недель.

**2. Цель практики:** подготовить обучающегося к решению задач научно-исследовательского характера и расширение профессиональных знаний, полученных ими в процессе обучения, формирование практических умений и навыков ведения самостоятельной научной работы

**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.

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, лаборатории и учебно-научно-производственные комплексы университета, в соответствии с календарным учебным графиком – 42 – 47 неделя.

**6. Требования к результатам освоения практики**

Научно-исследовательская работа направлена на формирование у обучающихся: профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.1 – Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-4.2 – Использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения;

– ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания.

**7. Структура и содержание практики:** Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Ориентироваться в организационной структуре перерабатывающего предприятия. Сбор данных по основному и вспомогательному сырью. Изучение технологических схем производства продуктов по цехам и отделениям предприятия. Подготовка раздела отчета.

Изучить организацию производственного контроля сырья и материалов на предприятии. Описать технологические схемы и процесс выпуска продукции с используемым оборудованием. Изучить особенности технологии производства новых видов мясных продуктов. Подготовка раздела отчета.

Рекомендации по усовершенствованию технологических процессов на предприятии. Доработка отчета по научно-производственной практике. Сдача и защита отчета

**8. Формы контроля:** зачёт – 1 курс (2 семестр).

## Аннотация практики «Научно-исследовательская работа»

**1. Общая трудоемкость практики:** 6 зачетных единиц.

**2. Цель практики:** подготовить магистранта к решению задач научно-исследовательского характера и к выполнению выпускной квалификационной работы;

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

**4. Формы и место проведения практики:** дискретно.

**5. Место и время проведения практики:** в структурных подразделениях университета и/или на базе профильных предприятий и организаций, в соответствии с календарным графиком учебного процесса – 14-17 неделя.

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

Научно-исследовательская работа направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций:

«Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1),

«Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2);

«Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности»(ПК-4);

«Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда» (ПК-5)

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 - проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-1.2 - разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения

– ПК-1.3 - Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения

– ПК-2.1 - проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

– ПК-2.2 - осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

– ПК-2.3 - организывает внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-4.1 - использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

– ПК-4.2 - Использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения

– ПК-5.1 - предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания

**7. Структура и содержание практики:** проведение общего организационного собрания и выдача заданий на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности, изучение специальной литературы, составление плана научно-исследовательской работы, подбор методик для выполнения раздела магистерской диссертации «Организация эксперимента и методы исследования» Оформление отчета. Подготовка к защите и защита отчета.

**8.Формы контроля:** зачёт – 2 курс (3 семестр).

## Аннотация практики «Научно-исследовательская работа»

**1. Общая трудоемкость практики:** 18 зачетных единиц, 12 недель.

**2. Цель практики:** является формирование практических умений и навыков ведения самостоятельной научной работы.

**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 – 23 – 34 неделя.

**6. Требования к результатам освоения практики**

Научно-исследовательская работа направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.1 – Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-4.2 – использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения;

– ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания;

**7. Структура и содержание практики:** Подготовительный этап. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой НИР; первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами составления отчета о прохождении НИР); Основной этап. Разработка плана проведения НИР сбор, обработка и систематизация фактического материала; Работа с научной литературой по теоретическим и методологическим аспектам темы; Анализ собранных материалов; критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме; Изучение специальной литературы. Подготовка научной статьи или аналитического обзора по теме (заданию); Заключительный этап. Анализ выполнения индивидуального задания, подготовка отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт – 2 курс (4 семестр).

## Аннотация практики «Технологическая практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 9 зачетных единиц, 6 недель.

**2. Цель практики:** углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении дисциплин направления, овладение навыками профессиональной деятельности, а также сбор материалов для выполнения научно-исследовательской работы.

**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, научно-исследовательские лаборатории ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, кафедра «Технологии производства и переработки продукции животноводства», в соответствии с календарным учебным графиком – 20 – 25 неделя.

**6. Требования к результатам освоения практики**

Технологическая практика направлена на формирование у обучающихся: универсальной компетенции: «Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3); профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-3.2 – Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде;

– ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.1 – Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;



- ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;
- ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;
- ПК-3.1 – Рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;
- ПК-3.2 – Оценивает ресурсный потенциал сырья животного происхождения на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;
- ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;
- ПК-4.2 – Использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения;
- ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания;
- ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда.

**7. Структура и содержание практики:** Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Научно-библиографический поиск в библиотеке, по интернету и электронным ресурсам других научных организаций. Работа с теоретическими материалами по выпускной квалификационной работе. Планирование практики. Подготовка раздела отчета.

Усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования, научно-справочного материала и библиографического списка согласно действующих стандартов. Сбор и анализ научной и научно-технической информации.

Обработка полученных результатов с поставленной целью и задачами исследований. Подготовка полученных материалов к обзорной публикации и для докладов на конференциях. Подготовка отчета по практике. Сдача готового отчета в форме аналитического обзора литературы.

**8. Формы контроля:** зачёт – 1 курс (2 семестр).

## Аннотация практики «Преддипломная практика»

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

**2. Цель практики:** подготовка обучающегося к решению задач научно-исследовательского характера на производстве, навыков самостоятельной оценки результатов исследований обеспечение сбора материала для выполнения магистерской диссертации и получение профессиональных умений, навыков, опыта в 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:** 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 – 36 – 39 неделя.

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

Преддипломная практика направлена на формирование у обучающихся: универсальной компетенции: «Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий» (УК-1); «Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2); «Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3); «Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки» (УК-6); профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3); «Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-4); «Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда» (ПК-5).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.1 – Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов;

– УК-1.2 – Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;

– УК-2.1 – Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;

– УК-2.2 – Составляет долгосрочные планы для реализации проектов и дает экономическое обоснование с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;

- УК-3.1 – Осуществляет организацию и руководство работой предприятия, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;
- УК-3.2 – Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде;
- УК-6.1 – Определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;
- УК-6.2 – Планирует индивидуальную деятельность, используя современные образовательные технологии в самообразовании;
- ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;
- ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;
- ПК-2.1 – Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;
- ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;
- ПК-3.1 – Рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;
- ПК-3.2 – Оценивает ресурсный потенциал сырья животного происхождения на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;
- ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;
- ПК-4.2 – использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения;
- ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания;
- ПК-5.2 – Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда.

**7. Структура и содержание практики:** Выдача задания на прохождение практики. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Изучение и анализ патентов, нормативной документации по теме исследования с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы. Подготовка раздела отчета. Анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследований. Подготовка раздела отчета. Доработка отчета по преддипломной практике. Подготовка и обработка полученных материалов к публикации. Сдача готового отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт – 2 курс (4 семестр).