

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 ключ:  
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**

**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

**направленность (профиль)  
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

**очная форма обучения**

**2018 год поступления**

## Аннотация практики

**«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)»**

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

**2. Цель практики:** формирование у обучающихся первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных профессиональных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в изучении технологических свойств сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

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

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

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, лаборатории и учебно-научно-производственные комплексы университета, в соответствии с календарным учебным графиком на 46 - 47 неделе во 2 семестре.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций: «способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОК-4); «способностью к самоорганизации и самообразованию и профессиональных компетенций» (ОК-5); «способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-4); «способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли» (ПК-9).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

- **умения:** использовать теоретические знания на практике и проводить комплексное изучение свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- **практические навыки:** аналитической и органолептической оценки сырья и готовой продукции; работы с лабораторными приборами и оборудованием, самостоятельной работы с научно-технической литературой.

**7. Структура и содержание практики:** подготовительный этап - включает инструктаж по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности, обсуждение цели, задач и структуры практики, требований к оформлению отчета и формам отчетности, обсуждение групповых и получение индивидуальных заданий, подготовку к экскурсиям; основной этап – отбор образцов муки и другого сырья и анализ качества, выполнение индивидуальных заданий, оформление отчета; заключительный этап – защита отчетов.

**8. Форма контроля:** зачет - 2 семестр.

## Аннотация практики

### «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)»

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

**2. Цель практики:** закрепление теоретических знаний обучающихся в производственных условиях; вовлечение обучающихся в сферу профессиональной деятельности путем выполнения должностных обязанностей; знакомство с методами и технологиями работ с приборами и оборудованием; формирование у обучающихся навыков профессиональной деятельности, формулирования достоверных выводов.

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

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

**5. Место и время проведения практики:** профильные предприятия и организации преимущественно Саратовской области, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком на 46 - 47 неделе в 4 и 6 семестрах.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства» (ПК-1); «способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и «готовых изделий» (ПК-3); «способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-4); «способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-5); «способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья» (ПК-7); «готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка» (ПК-8); «способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли» (ПК-9); «способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения» (ПК-10); «готовностью выполнять работы по рабочим профессиям» (ПК-11); «способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые» (ПК-18); «способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков» (П-20); «способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности» (ПК-22).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие:

- **умения:** применять знания специализированных технологий производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, оптимально комплектовать технологические схемы, устанавливать режимы работы оборудования, контролировать качество продукции;

- **практические навыки:** уметь составлять рецептуру различных видов хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, уметь определять качество основного и дополнительного сырья, знать основное оборудование хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий и особенности его эксплуатации.

**7. Структура и содержание практики:** подготовительный этап – организационное собрание: установочная лекция; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; получение направления и индивидуального задания на практику; прибытие на место прохождения практики, оформление документов о приеме на практику, знакомство с рабочим местом, инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; основной этап – изучение структуры предприятия (организации), знакомство с нормативно- правовой и другой документацией, получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; освоение отдельных технологических операций по закладке сырья и замесу теста для различных видов х/б изделий, определение окончания брожения и время окончательной расстойки, участие в выпечке х/б изделий и экспедиции, работа в испытательной лаборатории по определению качества полуфабрикатов и готовой продукции; выполнение индивидуального задания (в соответствии с местом прохождения практики и поставленными задачами); сбор, обработка, систематизация и предоставление фактического материала; заключительный этап – подготовка к промежуточной аттестации (оформление дневника, написание отчета, подготовка доклада и презентации).

**8. Форма контроля:** зачет – 4 и 6 семестры.

## Аннотация практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа»

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

**2. Цель практики:** закрепление теоретических знаний обучающихся и формирование навыков проведения самостоятельных научно-исследовательских работ.

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

**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, а также профильные предприятия и организации преимущественно Саратовской области, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком на 39 - 40 неделе в 8 семестре.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования» (ПК-13), «готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций» (ПК-14), «готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство» (ПК-15), «готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ» (ПК-16), «способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов» (ПК-17).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие:

- **умения:** изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; проводить элементарные научные исследования, используя методы математического анализа и моделирования для решения профессиональных задач.

- **практические навыки:** проведения измерений и наблюдений, составления описания проводимых исследований, анализа результатов исследований и использования их при написании отчетов и научных публикаций.

**7. Структура и содержание практики:** организационное собрание: установочная лекция; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; получение направления и индивидуального задания на практику; прибытие на место прохождения практики, оформление документов о приеме на практику, знакомство с рабочим местом, инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; выполнение всех видов работ, связанных со сбором фактического материала по программе практики и для выпускной квалификационной работы: работа с литературными источниками, натурные исследования, лабораторные исследования, постановка экспериментов и другое; проведение камеральной обработки полученных данных, математические и статистические расчеты, сопоставление полученных сведений с имеющимися данными исследований в области проблем проведения работ; выполнение индивидуального задания (в соответствии с местом прохождения практики и поставленными задачами); подготовка к промежуточной аттестации: (оформление дневника и отчета, подготовка доклада и презентации).

**8. Форма контроля:** зачет с оценкой - 8 семестр.

## Аннотация практики «Преддипломная практика»

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

**2. Цель практики:** формирование у обучающихся навыков разработки новых технологических процессов, проектирования технологических линий и предприятий, самостоятельной научно-исследовательской работы; сбор, анализ и обобщение полученных материалов; выполнение выпускной квалификационной работы.

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

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

**5. Место и время проведения практики:** профильные предприятия и организации преимущественно Саратовской области, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком на 34 - 38 неделе в 8 семестре.

**6. Требования к результатам освоения практики**

Преддипломная практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности» (ОК-1); «способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах» (ОК-2); «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-3); «способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия» (ОК-4); «способностью к самоорганизации и самообразованию» (ОК-5); «способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности» (ОК-6); «способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности» (ОК-7); «способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; и профессиональных компетенций» (ОК-8); «способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия» (ОК-9); «способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий» (ОПК-1); «способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» (ОПК-2); «способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства» (ПК-1); «способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-2); «способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» (ПК-3); «способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин» (ПК-4); «способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-5); «способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «способностью осуществлять управление действующими

технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья» (ПК-7); «готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка» (ПК-8); «способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли» (ПК-9); «способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения» (ПК-10); «готовностью выполнить работы по рабочим профессиям» (ПК-11); «способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда» (ПК-12); «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования» (ПК-13); «готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций» (ПК-14); «готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство» (ПК-15); «готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ» (ПК-16); «способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-17); «способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты» (ПК-18); «способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления» (ПК-19); «способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков» (ПК-20); «способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях» (ПК-21); «способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности» (ПК-22); «способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств» (ПК-23); «способностью 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-24); «готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений» (ПК-25); «способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов» (ПК-26); «способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов» (ПК-27).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие:

- **умения:** использовать на практике методику анализа проблемных производственных ситуаций и задач; проведения расчетов по проектированию пищевых производств, технологических линий и цехов;

- **практические навыки:** управления технологическими процессами производства хлебопекарной, кондитерской и макаронной продукции; реализации мероприятий по повышению эффективности производства; организации рационального ведения

технологического процесса и осуществления контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продукции.

**7. Структура и содержание практики:** организационное собрание: установочная лекция; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; получение направления и индивидуального задания на практику; прибытие на место прохождения практики, оформление документов о приеме на практику, знакомство с рабочим местом, инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка; участие в технологическом процессе производства продукции; оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; выполнение индивидуального задания (в соответствии с местом прохождения практики и поставленными задачами); выполнение всех видов работ, связанных со сбором фактического материала по программе практики и для выпускной квалификационной работы: подготовка к промежуточной аттестации: (оформление дневника и отчета, подготовка доклада и презентации).

**8. Форма контроля:** зачет с оценкой - 8 семестр.