

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 16.11.2021 09:57:28  
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**

**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

**направленность (профиль)**

**«Технологии продуктов питания из растительного сырья для  
рынка специализированного питания»**

**очно-заочная форма обучения**

**2021 год поступления**

## Аннотация практики «Технологическая практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 9 зачетных единиц, 4 недели.

**2. Цель практики:** закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, получение профессиональных умений и опыта самостоятельной профессиональной деятельности и формирование компетенций для решения поставленных производственных задач на предприятиях отрасли.

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

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

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания»; предприятия отрасли; в соответствии с календарным учебным графиком – 41-45 неделя (2 семестр), 13-14 неделя (3 семестр).

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

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций «способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, 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); «способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний» (ПК-6).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

– **умения:** определять конкурентоспособные концепции предприятия, обеспечивать реализацию технологического процесса на основе технического регламента, оценивать ресурсный потенциал растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли, использования знаний, новейших достижений техники и технологии, высокотехнологичного оборудования для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современных упаковочные материалов, соответствующих уровню международных стандартов, в своей производственно-технологической деятельности;

– **практические навыки:** применения математических методов конструирования продуктов питания из растительного сырья и оптимизации технологических процессов их производства, проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач, осуществления производственных испытаний научных разработок и их внедрения, предложения ресурсосберегающих технологий производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда, разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

**7. Структура и содержание практики:** проведение общего организационного собрания, составление индивидуального плана выполнения практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка

на месте прохождения практики; требования к оформлению отчетной документации; получение индивидуального задания; основной и заключительный этапы; оформление отчетных документов.

**8. Форма контроля:** зачет – 2, 3 семестр.

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

**1. Общая трудоемкость практики:** 20 зачетных единиц, 13 1/3 недели.

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

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

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

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, лаборатории и исследовательские центры университета; профильные организации и предприятия осуществляющие научно-исследовательскую деятельность, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 45–49 неделя (2 семестр), 37–41 неделя (4 семестр), 3–8 неделя (5 семестр).

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

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций «способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-1); «способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей» (ПК-2); «способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли» (ПК-3).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

– **умения:** использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств продуктов питания из растительного сырья, проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач, анализировать результаты исследования и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи;

– **практические навыки:** владения методологией научного познания на основе современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, рассмотрения научных аспектов в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли, оценки ресурсного потенциала растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; составление индивидуального плана выполнения практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; требования к оформлению отчетной документации; получение индивидуального задания; реферирование и анализ научно-технической литературы по теме исследования; выбор цели и задач, объектов и методов исследования; проведение исследований, направленных на решение поставленных задач; обработка и анализ экспериментальных данных; оформление и защита отчета по практике.

**8. Форма контроля:** зачет – 2, 4, 5 семестр.

## Аннотация практики «Преддипломная практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 7 зачетных единиц, 4 2/3 недели.

**2. Цель практики:** расширение и закрепление теоретических знаний и профессиональных навыков, приобретенных обучающимся в процессе обучения; опыта исследования актуальных научных проблем и решения поставленных производственных задач в области профессиональной деятельности, сбор фактических материалов для обоснования темы и выполнения выпускной квалификационной работы, обобщение и обработка собранной информации.

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

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

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 1-2 неделя 5 семестр.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций «способен использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования физико-химических, микробиологических, биотехнологических, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-1); «способен самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, анализировать их результаты для оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей» (ПК-2); «способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, 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); «способен обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний» (ПК-6); «способен к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-8).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести:

– **умения:** разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику предприятия, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов, использовать математические методы конструирования продуктов питания из растительного сырья и оптимизации технологических процессов их производства, разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач, рассматривать научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли, использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности,

предлагать ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда, владеть методологией научного познания на основе современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания, управлять биотехнологическими процессами, реологическими свойствами пищевых сред при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания;

– **практические навыки:** определения конкурентоспособных концепций предприятия, рассмотрения основных приоритетов государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, применения автоматизированных систем управления технологическими процессами на базе современных систем измерения параметров технологических процессов, проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач, осуществления производственных испытаний научных разработок и их внедрение, анализа результатов исследования и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей, обеспечения реализации технологического процесса на основе технического регламента.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; составление индивидуального плана выполнения практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; требования к оформлению отчетной документации; получение индивидуального задания; ознакомление с производственно-торговой структурой предприятия отрасли; анализ производственно-технических и экономических показателей работы предприятия; изучение нормативной документации и технологического плана производства; изучение методов управления, применяемых на предприятии; ознакомление с методами изучения спроса на предприятии; изучение внутренних и внешних средств рекламы, используемых на предприятии; выполнение технологических операций и обслуживания оборудования путем дублирования работы основных исполнителей; обработка и анализ полученных данных; оформление и защита отчета по практике.

**8. Форма контроля:** зачет – 5 семестр.