

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 01.12.2023 09:30:48  
Уникальный программный ключ:  
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**

**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

**направленность (профиль)**

**«Технологии масложировой продукции»**

**заочная форма обучения**

**2023 год поступления**

## Аннотация практики «Технологическая практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 6 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 Вавиловский университет, лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания»; предприятия отрасли; в соответствии с календарным учебным графиком – 30-31 неделя (1 курс), 33-34 неделя (2 курс).

### **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 повышение производительности труда» (ПК-5); «способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, протекающих при производстве масложировой продукции из растительного сырья» (ПК-6).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-3.2. – Оценивает ресурсный потенциал растительного сырья 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 высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-5.1. – Предлагает ресурсосберегающие технологии производства масложировой продукции из растительного сырья;

- ПК-5.2. - Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда;

– ПК-6.1. – Обеспечивает реализацию технологического процесса на основе физико-химических, тепло- и массообменных, протекающих при производстве масложировой продукции из растительного сырья.

**7. Структура и содержание практики:** проведение общего организационного собрания, составление индивидуального плана выполнения практики; инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, а также ознакомление с 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 – 1, 2 курс.

## Аннотация практики «Производственная практика: НИР»

**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 Вавиловский университет, 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 – 32–33 неделя (1 курс), 42–43 неделя (2 курс), 2–12 неделя (3 курс).

### **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 достичь следующих образовательных результатов:

- ПК 1.1 - Владеет методологией научного познания на основе современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта производства масложировой продукции;

- ПК-1.3. - Использует глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств масложировой продукции из растительного сырья;

- ПК – 2.1 - Выполняет самостоятельно поставленные цели и задачи исследования, систематизирует и анализирует полученные результаты;

- ПК- 2.2. - Анализирует результаты исследования и оформляет научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи;

- ПК 3.1. - Рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

- ПК-3.2. – Оценивает ресурсный потенциал 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 – 1, 2, 3 курс.

## 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 Вавиловский университет; профильные организации и предприятия, с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 35-40 неделя (2 курс).

### **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); «способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, протекающих при производстве масложировой продукции из растительного сырья» (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 достичь следующих образовательных результатов:

- ПК 1.1 - Владеет методологией научного познания на основе современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта производства масложировой продукции;

- ПК – 1.2. - Управляет биотехнологическими процессами при производстве масложировой продукции из растительного сырья;

- ПК-1.3. - Использует глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств масложировой продукции из растительного сырья;

- ПК – 2.1 - Выполняет самостоятельно поставленные цели и задачи исследования,

систематизирует и анализирует полученные результаты;

- ПК- 2.2. - Анализирует результаты исследования и оформляет научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи;

- ПК 3.1. - Рассматривает научные аспекты в технологии масложировой продукции из растительного сырья для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

- ПК-3.2. – Оценивает ресурсный потенциал растительного сырья 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-5.1. – Предлагает ресурсосберегающие технологии производства масложировой продукции из растительного сырья;

- ПК-5.2. - Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;

- ПК-6.1. – Обеспечивает реализацию технологического процесса на основе физико-химических, тепло- и массообменных, протекающих при производстве масложировой продукции из растительного сырья;

- ПК 8.2. - Разрабатывает эффективную стратегию и формирует политику предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач.

**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 – 2 курс.