

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.12.2023 09:39:13
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 продуктов питания из растительного сырья для
рынка специализированного питания»**

заочная форма обучения

2023 год поступления

Аннотация практики «Технологическая практика»

1. Общая трудоемкость практики: 6 зачетных единиц, 2 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 – 41-45 неделя (2 семестр), 13-14 неделя (3 семестр).

6. Требования к результатам освоения практики

Практика 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 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 продуктов из растительного сырья для рынка 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;

– ПК-6.1. – Обеспечивает реализацию технологического процесса на основе технического регламента.

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 – 1, 2 курс.

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 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 – 45–49 неделя (2 семестр), 37–41 неделя (4 семестр), 3–8 неделя (5семестр).

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 продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания;

- ПК – 1.2. - Управляет биотехнологическими процессами, реологическими свойствами пищевых сред при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания;

- ПК-1.3. - Использует глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств продуктов питания 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 – 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 достичь следующих образовательных результатов:

- ПК 1.1 - Владеет методологией научного познания на основе современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта производства продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания;

- ПК – 1.2. - Управляет биотехнологическими процессами, реологическими свойствами пищевых сред при производстве продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания;

- ПК-1.3. - Использует глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств продуктов питания 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;

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

- ПК-5.1. – Предлагает ресурсосберегающие технологии производства продуктов из растительного сырья для рынка 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;

- ПК-6.1. – Обеспечивает реализацию технологического процесса на основе технического регламента;

- 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 – 3 курс.