

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 24.06.2022 19:59:08
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 масложировой продукции»

заочная форма обучения

2022 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 Саратовский ГАУ, 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); «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:** оценивать ресурсный потенциал растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли, разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда, обеспечивать реализацию технологического процесса на основе физико-химических, тепло- и массообменных, протекающих при производстве масложировой,

– **практические навыки:** рассмотрения научных аспектов в технологии масложировой продукции из растительного сырья для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли использования высокотехнологичного оборудования для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современные упаковочные материалы, соответствующие уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности, использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности, применения ресурсосберегающих технологий производства 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 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 – 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 приобрести:

– **умения:** владеть методологией научного познания на основе современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта производства масложировой продукции, рассматривать научные аспекты в технологии масложировой продукции из растительного сырья для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли

– **практические навыки:** использования глубоких специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований, на основе моделирования состава и свойств масложировой продукции из растительного сырья, анализа результатов исследования и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей.

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 Саратовский ГАУ; 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); «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).

– **умения:** управлять биотехнологическими процессами при производстве масложировой продукции из растительного сырья, анализа результатов исследований и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, обзоры, доклады и статьи, разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда, обеспечивать реализацию технологического процесса на основе физико-химических, тепло- и массообменных, протекающих при производстве масложировой продукции из растительного сырья, разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия на основе долгосрочных планов и экономических задач.

– **практические навыки:** владения методологией научного познания на основе современной научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта

производства масложировой продукции, использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности, знаний высокотехнологичного оборудования для инновационных способов переработки растительного сырья, вторичного сырья пищевых отраслей, современных упаковочных материалов, соответствующих уровню международных стандартов в своей производственно-технологической деятельности, применения ресурсосберегающих технологий производства масложировой продукции из растительного сырья.

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.