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

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

направленность (профиль)
«Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия функционального назначения с пролонгированным сроком»

заочная форма обучения

2020 год поступления

Саратов 2020

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

1. Общая трудоемкость практики: 18 зачетных единиц, 12 недель.

2. Цель практики: формирование у обучающихся навыков эффективного управления предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья.

3. Место практик в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть Блока 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР).

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 28 – 38 неделе на 1 году и на 33-34 неделе на 2 году обучения.

6. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения» (ОК-2); «готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала» (ОК-3); «способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии» (ОПК-4); «способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов» (ПК-2); «способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности» (ПК-3); «способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда» (ПК-4); «владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки» (ПК-17); «готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-20).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие:

- **умения***:* практического использования углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе программы производственного контроля ХАССП; составлять математические модели с помощью современного программного обеспечения для персонального компьютера, позволяющие прогнозировать протекание технологических процессов, обеспечивать производство новых видов продукции с прогнозированием показателей качества готовой продукции;

- **практические навыки**: организации производственного контроля и соблюдения безопасности технологических процессов; профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов с целью оптимизации производственных процессов; установления оптимальных технологических режимов в зависимости от изменяющихся производственных условий (ухудшение качества сырья, выход из строя какого-либо оборудования и т.д.).

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; 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 с оценкой – 1, 2 год.

Аннотация практики
«Производственная практика: НИР»

1. Общая трудоемкость практики: 30 зачетных единиц, 20 недель.

2. Цель практики: формирование у обучающихся навыков разработки конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных технологий продуктов хлебопекарного и кондитерского производства.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть Блока 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР).

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 на 1 году, на 40 - 45 неделе на 2 году, на 1 - 12 неделе на 3 году обучения.

6. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование у обучающихся общекультурных и профессиональных компетенций: «готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения» (ОК-2); «готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала» (ОК-3); «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, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья» (ПК-6); «способностью 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-7); «способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований» (ПК-8); «применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья» (ПК-9); «способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования» (ПК-10); «способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы» (ПК-11); «способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач» (ПК-12); «способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции» (ПК-13); «способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности» (ПК-14); «готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей» (ПК-15); «способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов» (ПК-18).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие:

- **умения:** использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических,

биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

- **практические навыки:** применения современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья; организации и управления научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов; анализа результатов научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности.

6. Структура и содержание научно-исследовательской работы: 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).

7. Форма контроля: зачет с оценкой – 1, 2 и 3 годы.

Аннотация практики
«Преддипломная практика»

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

2. Цель практики: формирование у обучающихся навыков самостоятельной постановки задач, планирования и проведения исследований, прогнозирования и оценивания результатов исследований; подготовка и выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Место практик в структуре основной профессиональной образовательной программы: вариативная часть Блока 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР).

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 35 – 39 неделе на 2 году обучения.

6. Требования к результатам освоения практики

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «способностью 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-1); «способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда» (ПК-4); «готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды» (ПК-5); «способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования» (ПК-10); «способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач» (ПК-12); «готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности» (ПК-16); «способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов» (ПК-18); «способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации» (ПК-19); «способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья» (ПК-21); «готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья» (ПК-22); «готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья» (ПК-23); «способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства» (ПК-24).

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие:

- **умения*:*** научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач; организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний; проведения расчетов по проектированию пищевых производств, технологических линий и цехов; формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы

управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства; разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования;

- **практические навыки:** выполнения инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; применения инженерных знаний для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья.

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 – 2 год.