

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 30.07.2021 09:37:49  
Уникальный программный идентификатор:  
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**

**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

**направленность (профиль)**

**«Биотехнология продуктов животного происхождения»**

**заочная форма обучения**

**2021 год поступления**

**Саратов 2021**

## Аннотация практики «Технологическая практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 9 зачетных единиц, 6 недель.

**2. Цель практики:** углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении дисциплин направления, овладение навыками профессиональной деятельности, а также сбор материалов для выполнения научно-исследовательской работы.

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

**4. Способы и формы проведения практики:** стационарная.

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, лаборатории и учебно-научно-производственные комплексы университета, в соответствии с календарным учебным графиком – 30 – 35 неделя.

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

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальной и профессиональных компетенций: «Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3); «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, 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).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- УК-3.2 – Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде;
- ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;
- ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;
- ПК-2.1 – Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;
- ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;
- ПК-3.1 – Рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;

– ПК-3.2 – Оценивает ресурсный потенциал сырья животного происхождения 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 в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения;

– ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для 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.

**7. Структура и содержание практики:** Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Научно-библиографический поиск в библиотеке, по интернету и электронным ресурсам других научных организаций. Работа с теоретическими материалами по тематике будущей выпускной квалификационной работы. Планирование научно-исследовательской практики. Подготовка раздела отчета. Теоретические основы исследования продуктов животного происхождения, методы исследования. Усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования, научно-справочного материала и библиографического списка согласно действующих стандартов. Сбор и анализ научной и научно-технической информации. Обработка полученных результатов с поставленной целью и задачами исследований. Подготовка полученных материалов к обзорной публикации и для докладов на конференциях. Подготовка отчета по научно-исследовательской практике. Сдача готового отчета в форме аналитического обзора литературы.

**8. Формы контроля:** зачёт – 1 курс.

## Аннотация практики «Научно-исследовательская работа»

**1. Общая трудоемкость практики:** 9 зачетных единиц, 6 недель.

**2. Цель практики:** формирование и развитие профессиональных навыков, обеспечение тесной связи между научно-теоретической и практической подготовкой обучающегося и акцентирование внимания обучающегося на исследовательскую составляющую производственной деятельности перерабатывающих предприятий.

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

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

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, научно-исследовательские лаборатории ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, кафедра «Технологии производства и переработки продукции животноводства», научно-производственные объединения (институты) и производственные лаборатории и мясоперерабатывающие предприятия г. Саратова той или иной формы собственности, с которыми заключены двухсторонние договора на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 37 – 42 неделя.

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

Научно-исследовательская работа направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «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).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.1 – Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

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

– ПК-4.2 – использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения;

– ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания;

**7. Структура и содержание практики:** Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Ориентироваться в организационной структуре перерабатывающего предприятия. Сбор данных по основному и вспомогательному сырью. Изучение технологических схем производства продуктов по цехам и отделениям предприятия. Подготовка раздела отчета. Изучить организацию производственного контроля сырья и материалов на предприятии. Описать технологические схемы и процесс выпуска продукции с используемым оборудованием. Изучить особенности технологии производства новых видов мясных продуктов. Подготовка раздела отчета. Рекомендации по усовершенствованию технологических процессов на предприятии. Сдача и защита отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт – 1 курс.

## Аннотация практики «Научно-исследовательская работа»

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

**2. Цель практики:** подготовить магистранта к решению задач научно-исследовательского характера и к выполнению выпускной квалификационной работы;

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

**4. Способы и форма проведения практики:** стационарная дискретная.

**5. Место и время проведения практики:** В структурных подразделениях университета и/или на базе профильных предприятий и организаций, в соответствии с календарным учебным графиком - 14-17 неделя.

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

Научно-исследовательская работа направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «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).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ОПК-2.2 – рассматривает основные приоритеты государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом;

– ОПК-3.1 – оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов;

– ОПК-4.2 – применяет знания о современных достижениях науки, техники и технологий для проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения для специализированного питания;

– ОПК-5.1 – Проводит научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач;

– ПК-1.1 – проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-1.2 – разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.1 – проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– ПК-2.2 – осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 – организывает внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-4.1 – использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;

– ПК-4.2 – Использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения;

– ПК-5.1 – предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания.

**7. Структура и содержание практики:** проведение общего организационного собрания и выдача заданий на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности, изучение специальной литературы, составление плана научно-исследовательской работы, подбор методик для выполнения раздела магистерской диссертации «Организация эксперимента и методы исследования» Оформление отчета. Подготовка к защите и защита отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт – 2 курс.

## Аннотация практики «Научно-исследовательская работа»

**1. Общая трудоемкость практики:** 9 зачетных единиц, 6 недель.

**2. Цель практики:** формирование практических умений и навыков ведения самостоятельной научной работы.

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

**4. Способы и формы проведения практики:** стационарная.

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, лаборатории и учебно-научно-производственные комплексы университета, в соответствии с календарным учебным графиком – 2–7 неделя.

**6. Требования к результатам освоения практики**

Научно-исследовательская работа направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «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).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;

– ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;

– ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.1 – Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;

– ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;

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

– ПК-4.2 – использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения;

– ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания;

**7. Структура и содержание практики:** Подготовительный этап. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой НИР; первичный



инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами составления отчета о прохождении НИР); Основной этап. Разработка плана проведения НИР сбор, обработка и систематизация фактического материала; Работа с научной литературой по теоретическим и методологическим аспектам темы; Анализ собранных материалов; критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме; Изучение специальной литературы. Подготовка научной статьи или аналитического обзора по теме (заданию); Заключительный этап. Анализ выполнения индивидуального задания, подготовка отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт – 3 курс.

## Аннотация практики «Преддипломная практика»

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

**2. Цель практики:** подготовка обучающегося к решению задач научно-исследовательского характера на производстве, навыков самостоятельной оценки результатов исследований обеспечение сбора материала для выполнения магистерской диссертации и получение профессиональных умений, навыков, опыта в профессиональной деятельности.

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

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

**5. Место и время проведения практики:** ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, учебно- научно- производственные комплексы университета, профильные организации и предприятия, с которыми заключены двухсторонние договора на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 9 – 12 неделя.

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

Преддипломная практика направлена на формирование у обучающихся универсальной и профессиональных компетенций: «Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий» (УК-1); «Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла» (УК-2); «Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели» (УК-3); «Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки» (УК-6); «Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-1); «Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2); «Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, 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).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

– УК-1.1 – Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов;

– УК-1.2 – Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности;

– УК-2.1 – Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;

– УК-2.2 – Составляет долгосрочные планы для реализации проектов и дает экономическое обоснование с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;

– УК-3.1 – Осуществляет организацию и руководство работой предприятия, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

– УК-3.2 – Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде;

- УК-6.1 – Определяет и реализовывает приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;
- УК-6.2 – Планирует индивидуальную деятельность, используя современные образовательные технологии в самообразовании;
- ПК-1.1 – Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами;
- ПК-1.2 – Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения;
- ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения;
- ПК-2.1 – Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения;
- ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения;
- ПК-3.1 – Рассматривает научные аспекты в технологии продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;
- ПК-3.2 – Оценивает ресурсный потенциал сырья животного происхождения 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 в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья животного происхождения;
- ПК-5.1 – Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для 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.

**7. Структура и содержание практики:** Выдача задания на прохождение практики. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Изучение и анализ патентов, нормативной документации по теме исследования с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы. Подготовка раздела отчета. Анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследований. Подготовка раздела отчета. Доработка отчета по преддипломной практике. Подготовка и обработка полученных материалов к публикации. Сдача готового отчета.

**8. Формы контроля:** зачёт – 3 курс.