Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.12.2024 14:48:40
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21[illegible]

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
_____ /Молчанов А.В./
«31» августа 2023г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМПиБ
_____ /Моргунова Н.Л./
«31» августа 2023г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ**
Наименование практики	**Технологическая практика**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	**6**
Количество недель, отводимых на практику	**4**
Форма итогового контроля	**зачет**

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю. _____ (подпись)

Саратов 2023

1. Цели практики

Целью практики «Технологическая практика» является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2. Задачи практики

Задачами практики «Технологическая практика» являются:

– совершенствование навыков работы на предприятиях мясной промышленности;

– приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;

– приобретение опыта в проведении производственных процессов.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

1. В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» практика «Технологическая практика» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Введение в профессию», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Общая технология отрасли», «Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Автоматизированные системы управления в мясной отрасли», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Тара и упаковка в мясной отрасли», «САПР в проектировании предприятий мясной отрасли», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Технология переработки продукции птицеводства», «Технология переработки продукции овцеводства».

Для качественного освоения практики обучающийся должен:

– *знать:* организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, документацию по производству, структуру предприятия.

– *уметь:* логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, работать с документацией.

Знания и умения, полученные в процессе прохождения практики «Технологическая практика» необходимы обучающемуся для изучения дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Производственный учет и отчетность в мясной отрасли», «Научные основы производства мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Проектирование предприятий мясной отрасли», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий», «Безотходные технологии

производства мясных продуктов», «Технология производства мясных продуктов специального назначения», а также для прохождения научно-исследовательской работы, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

4. Способы и формы проведения практики

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Производственная практика «Технологическая практика» проводится в 6 семестре – 4 недели (43-46 неделя), всего 216 часов, не более 6 часов в день. Место проведения практики: структурное подразделение ФГБОУ ВО Вавиловский университет (УНПК «Пищевик»), а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики обучающихся.

6. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО, формируемых в результате прохождения практики

Практика «Технологическая практика» направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

универсальных компетенций:

- «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1);
- «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8);

профессиональных компетенций:

- «Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-1);
- «Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2);
- «Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения» (ПК-3);
- «Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции» (ПК-4);
- «Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-5).

В результате прохождения практики «Технологическая практика» обучающийся должен приобрести:

Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	2	3
УК-1 - способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	имеет глубокие знания по осуществлению поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	имеет навыки поиска, анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
УК-8 - способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	демонстрирует глубокие знания в безопасных условиях жизнедеятельности для сохранения природной среды	имеет навык создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
ПК-1 - способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	имеет глубокие знания ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	владеет навыками технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-2 - способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	демонстрирует глубокие знания в управлении качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	владеет навыками управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-3 - способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	выполняет сбор информации и проводит мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	знает информацию по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
ПК-4 - способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	самостоятельно находит нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	владеет навыками применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции
ПК-5 - способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	демонстрирует глубокие знания осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	владеет навыками осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики «Технологическая практика» - 6 зачетных единиц, 216 академических часов; продолжительность – 4 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
6 семестр			
1	**Подготовительный.** Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.	6 часов	Дневник практики
2	**Основной.** Общие сведения о предприятии и сырьевой зоне. Структура управления. Основное производство. Технологические схемы производства. Организация производственного потока. Планы основных производственных цехов или отделений с расстановкой оборудования. Предложения по усовершенствованию технологических процессов, рентабельности производства, улучшению качества готовой продукции. Мероприятия по техники безопасности и промсанитарии производства, технологические санитарные требования к оборудованию по производственным помещениям. Правила по технике безопасности и противопожарной технике.	196 часов	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике
3	**Заключительный.** Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике.	12 часов 2 часа	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование, зачёт.
	Итого	216	

8. Формы отчетности по практике

Формами отчётности по практике «Технологическая практика» является дневник практики, отчет по практике, отзыв - характеристика, собеседование.

Требования к структуре и содержанию дневника и отчета по практики представлены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики «Технологическая практика» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» / Сост.: Т.Ю. Левина. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. По результатам проведения практики с обучающимися проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

9. Фонд оценочных средств по практике

Фонд оценочных средств по практике представлен в приложении 1 к рабочей программе по практике «Технологическая практика».

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)

1. **Бурова, Т. Е**. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 160 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/169256
2. **Шарафутдинов, Г.С.** Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130579

б) дополнительная литература

1. **Дунченко, Н. И.** Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 304 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129225
2. **Охрименко, О. В.** Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / О. В. Охрименко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168971
3. **Мотовилов, О.К.** Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/167383?category=43793

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Научная библиотека университета https://www.vavilovsar.ru/biblioteka;
2. НЭБ: http://elibrary.ru;

г) периодические издания

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: http://agrojr.ru/index.php/asj;
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: http://www.foodprom.ru/journals;
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: http://www.milkbranch.ru/magazine.html;

4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета https://www.vavilovsar.ru/biblioteka

Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2. Электронная библиотечная система «Лань» https://e.lanbook.com

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3. ЭБС IPR SMART http://iprbookshop.ru

ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин – учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4. ЭБС Znanium https://znanium.ru

Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями отдельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	*2*	*3*	*4*
1	Все темы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Kaspersky Endpoint Security** (антивирусное программное обеспечение). Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-133/2021/223-1205 от 09.11.2021 г. Срок действия договора: 01.01.2022–31.12.2022 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	*Вспомогательное программное обеспечение:* **Microsoft Office** Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение Microsoft. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № АЭ-030 на продление лицензионного соглашения на программное обеспечение Microsoft от 15.12.2021 г. Срок действия договора: 01.01.2022–31.12.2022 г.	Вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение практики

При проведении практики «Технологическая практика» используется материально-техническое обеспечение:

- помещение для самостоятельной работы:

№ 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire);

- лаборатории, службы и отделы действующих промышленных предприятий.

В случае проведения выездной практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двухсторонние договоры на проведение практики обучающихся.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации практики «Технологическая практика» составлены методические указания: Методические указания для проведения «Практика «Технологическая практика»» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост.: Т.Ю. Левина. - ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технология производства
и переработки продукции животноводства»
«31» августа 2023 года (протокол № 1)