Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.12.2024 15:29:54
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждениевысшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Заведующий кафедрой	И.о. декана факультета ВМПиБ
_____/Молчанов А.В/	_____/Попова О.М./
«21» июня 2021 г.	«21» июня 2021

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	**УЧЕБНАЯ**
Наименование практики*	**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**
Направление подготовки	**19.03.03Продукты 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, Андреева С.В
(подпись)

Саратов 2021

1. Цель практики

Целью практики является знакомство со структурой и функциями предприятия, общее знакомство с предприятием, изучение промышленной технологии и техники одного из производств с учетом специфики данного предприятия

2. Задачи практики

Задачами технологической практикиявляются:

- формирование профессиональной компетентности в сфере научно-исследовательской деятельности: развитие способности самостоятельно разрабатывать актуальную проблему, имеющую теоретическую и практическую значимость ;
- овладение методами сбора, анализа и систематизации научно - технической информации, выбора методик и средств решения поставленной задачи;
- обучение составлению научных отчетов и выступлениям на научных конференциях; развитие навыков и умений представлений результатов научно-исследовательской работы
- развивать мотивацию самообразования и научно-исследовательской деятельности.

3. Место практики в структуре ОПОП ВОбакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлении подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождениятехнологическая практика относится к практикам вариативной части второго блока.

Технологическая практика проводится после 2 курса (4 семестра) и базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в ходе освоения следующих дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясопродуктов», «Химический состав мяса и мясных продуктов»,«Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов» «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли»,«Микробиология мяса и мясных продуктов», «Ознакомительная практика».

Для качественного освоения практики обучающийся должен:

-*знать*:теоретические основы методик проведения научных исследований и технических разработок; знать физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов, основные процессы технологии мяса и мясных продуктов

-*уметь* собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать информацию, выполнить определенный объем научных исследований, оформить отчет о проделанной работе.

Технологическая практикаобеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Знания, умения и приобретенные компетенции при прохождении научно-исследовательской практики будут использованы при изучении следующих дисциплин:«Технология мяса и мясных продуктов»,«Научные основы производства продуктов питания, «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

4.Способы иформы проведения практики

Вид практики - производственная практика

Форма проведения практики - дискретная

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Технологическая практика осуществляется на базе предприятий (учреждений, организаций) или структурных подразделений предприятий, осуществляющих деятельность, соответствующую области и объектам или видам профессиональной деятельности.

Научно-исследовательская практика может быть организована непосредственно в образовательной организации высшего образования. Практика проводится на 2 курсе, не более 6 часов в день.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Научно исследовательская практика направлена на формирование следующих 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);

«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 автоматизированыых 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 изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

УК-1.1 – выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ

УК-1.2 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задачи обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;

УК-8.1 – Идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;

УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;

УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;

ПК-1.2 – определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линия;

ПК-2.1 – анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

ПК-3.2 – применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений;

ПК-3.4 – использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций;

ПК-4.2 – демонстрирует знание нормативной и технической документации для реализации технологического процесса

ПК-4.3 –способен оценивать результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения

ПК-5.2 –способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и

устранению брака готовой продукции животного происхождения

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие:

Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	3	4
УК-1- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;	Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала, способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;;	Свободно осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход 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;	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;	владеет методами поддержания 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-1Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;	организацией ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
ПК-2Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированыых технологических линиях	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированыых технологических линиях	Владеет методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированыых технологических линиях

ПК-3Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Способы разработкисистемуы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Навыками разработкисистемуы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения
ПК-4Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	Навыками применения нормативной и технической документации для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции
ПК-5Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Владеет навыками осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

7. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость научно-исследовательской практики составляет 6зачетных единицы, 216 академических часа; продолжительность – 4недели.

Таблица 1

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике	Трудоемкость в часах	Форма текущего контроля
1	2		3	4
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности	1	Собеседование Проверка материалов Дневник практики
		Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с руководителем. Формулировка цели и задач собственного исследования. Обзор литературы	80	

2	Основной	Подбор методик, соответствующих теме индивидуальному задания	70	Дневник практики Собеседование Проверка материалов
3	Заключительный	Подготовка отчетной документации по практике	59	Дневник практики Собеседование Письменный отчет,
		Защита отчета	6	Зачетпо результатам комплексной оценки прохождения практики
	ИТОГО		216	

*Оформление отчета и заполнение дневника производится в течение всего периода прохождения практики

8. Формы отчетности по практике

По результатам прохождения технологической практики, обучающиеся предоставляют на кафедру технологии производства и переработки продукции животноводства факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий следующие документы:

- дневник практики
- отчет о практике

Ежедневно в период практики бакалавр кратко излагает в дневнике проделанную им работу в соответствии с индивидуальным заданием. Дневник заверяется руководителем практики.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по технологической практике, считаются имеющими академическую задолженность.

9. Фонд оценочных материалов по практике

Фонд оценочных материалов представлен в приложении 1 к рабочей программе по технологической практике

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

- основная литература(библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (таб. 3)
1	2	3	4	5

1	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья и продуктов: учебное пособие Режим доступа:https://e.lanbook.com/book/134369	А. Л. Алексеев	Донской ГАУ, 2019	1-3
2	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособиеРежим доступа:https://e.lanbook.com/book/114989	С. Т. Антипов	Донской ГАУ, 2018	1-3

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособи.: Части III и IV [Электронный ресурс]. http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-3
2	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II[Электронный ресурс] http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-3

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. официальный сайт университета: http://www.sgau.ru/.
2. Электронная библиотека РГБ. – http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792
3. Электронная библиотека СГАУ - http://library.sgau.ru;

г) 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 http://www.sgau.ru/biblioteka/
Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» http://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. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» http://www.biblioclub.ru.
Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. 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 Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». http://window.edu.ru.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» http://www.biblio-online.ru.
Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

д) 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	Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL lMth Acdmc Stdnt w/Faculty **Реквизиты подтверждающего документа:** Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС»,	Вспомогательная

		г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	
2	Все темы дисциплины	Microsoft Office **Реквизиты подтверждающего документа:** Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.	Вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение практики

При проведении практики используется материально-техническое обеспечение учебно-научно производственного комплекса «Пищевик», кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», структурных подразделений Саратовского ГАУ, профильных предприятий, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-исследовательских работ.

Обеспечивается доступ обучающихся к информационным ресурсам университета, включая читальные залы, справочную и научную литературу, отраслевые периодические издания в соответствии с направлением подготовки.

Для защиты отчета по практике могут использоваться мультимедийные оборудование (проектор, экран), персональные компьютеры, принтер, компьютерная программа MicrosoftOfficeWord 2007

Обеспечивается доступ обучащихся к информационным ресурсам университета, включая читальные залы, справочную и научную литературу, отраслевые периодические издания в соответствии с направлением подготовки.

Для защиты отчета по практике может использоваться мультимедийное оборудование (проектор, экран), персональные компьютеры, принтер, компьютерная программа MicrosoftOfficeWord 2007

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации и проведения научно-исследовательской практики составлены методические указания: Методические указания для проведения технологической практики для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения/ Сост. С.В Андреева. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технология производства и
переработки продукции животноводства»
«21» мая 2021 года (протокол №20)