Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.12.2024 15:29:42
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
_____ /Молчанов А.В/
«_____» 05 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПиБ
_____ /Попова О.М./
«21» 05 2021 г

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	**УЧЕБНАЯ**
Наименование практики*	**Ознакомительная 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	3
Количество недель, отводимых на практику	2
Форма итогового Контроля	**Зачет**

Разработчик: доцент, Андреева С.В _____ (подпись)

Саратов 2021

1. Цели практики

Целью практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, умение свободно использовать знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли, овладение умениями самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачи практики

Задачами ознакомительной практики являются:

- ознакомиться с производственной структурой предприятия, используемым сырьем, вспомогательными материалами и тарой;
- ознакомиться с ассортиментом выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основание которой выпускается продукция;
- изучить систему материально-технического снабжения предприятия, правила техники безопасности на рабочем месте, организацию охраны окружающей среды.
- изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения;
- сбор материалов для написания отчета.

3. Место практики в структуре ООП бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03«Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» учебная практика относится к практикам вариативной части второго блока.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Иностранный язык», «Русский язык и культура речи», «Информационные технологии», «История мировой культуры», «Математика», «Физика», «Информатика», «Математический анализ и моделирование», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Экология», «Введение в профессию», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания».

Для качественного прохождения учебной практики обучающийся должен:

- *знать:* программные продукты, применяемые для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности; сроки, способы и темпы переработки животноводческой продукции; современные технологии производства и переработки животноводческой продукции; структуру складских помещений

перерабатывающих предприятий АПК; режимы хранения животноводческой продукции; требования техники безопасности и пожарной безопасности на рабочих местах;

- *уметь:*выполнять поиск, критический анализ и синтез информации; применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения животноводческой продукции; решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства и переработки животноводческой продукции; демонстрировать знания по повышению эффективности производства продукции животноводства, определяя сроки, способы, темпы и режимы хранения животноводческой продукции, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;обосновывать режимы хранения животноводческой продукции, применять теоретические знания по приемке животноводческого сырья.

Учебная практика является базовой для освоения дисциплин: «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания»; «Общая технология отрасли», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Технология мяса и мясных продуктов», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий» также для прохождения производственной и преддипломной практики, подготовки и защиты ВКР.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения учебной практики – дискретная;

способы проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Ознакомительная практика (учебная практика) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения проводится во 2 семестре – 2 недели, всего 108 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 46 – 47 недели.

Место проведения ознакомительной практики (учебная практика): структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства», а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики.

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

Ознакомительная практика (учебная 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);

В результате изучения дисциплины обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

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

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести:

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, применяет системный подход для решения поставленных задач;
УК-8- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для	создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе	владеет методами практического использования современных компьютеров для обработки информации

сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;	при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	

7. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет - 3 зачетные единицы, 108 академических часа; продолжительность – 2недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	**Подготовительный** Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; получение задания на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики. Ознакомление с предприятием. Сбор материалов для общей характеристики предприятия. Изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики, подготовка раздела отчета.	26	Дневник по практики, собеседование.
2	**Основной** Изучение технологии, техники и организации производства профилирующего мясного продукта на предприятии. Обзор литературы по индивидуальному заданию. Подготовка раздела отчета	55	Дневник по практики, отчёт по практике, собеседование.
3	**Заключительный** Обработка и систематизация собранного материала. Оформление материалов по прохождении практики. Подготовка отчета о прохождении практики. Аттестация практики.	27	Дневник по практики, отчёт по практике, собеседование, зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики

	ИТОГО	**108**	

8. Формы отчетности по практике

Формами отчётности по ознакомительной практике (учебная 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 по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» / Сост.: С.В Андреева. ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ».

По результатам проведения практики с обучающимися проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

9. Фонд оценочных средств по практике

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по ознакомительной практике (учебная практика).

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. **Бурова, Т. Е**. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология: учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-3169-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108329

2. **Гуринович, Г. В.** Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135202

б) дополнительная литература

1. **Мышалова, О. М.** Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93554

2. Проектирование, основы промстроительства и инженерное оборудование консервных предприятий : учебник / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева, А. М. Патиева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-3054-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107963

3. **Урбан, В.Г.** Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.Г. Урбан. – «Лань», 2010. – 384 с. - ISBN 978-5-8114-0936-5.

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

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

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: http://www.sgau.ru/
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: http://moodle.sgau.ru/
3. АгроСайт -Режим доступа:https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selskokhozjajstvennykh_kultur/0-13
4. Сайт технической документации: http://www.tdocs.su/;
5. Сайт ГОСТов: http://standartgost.ru/;
6. Электронная библиотека СГАУ - http://library.sgau.ru
7. НЕБ - http://elibrary.ru
8. Библиотека. Единое окно доступа - http://window.edu.ru/library
9. Все для студента - http://www.twirpx.com/file

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
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/
6. Журнал «Главный зоотехник» - Режим доступа:http://zootekhnik.ru/
7. Мясоперерабатывающие технологииwww.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology
8. Мясной клуб - www.meat-club.ru

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 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. Поисковая система Google. Режим доступа: https://www.google.ru/
8. Поисковая система Mail.ru. Режим доступа: https://mail.ru/
9. Поисковая система Рамблер. Режим доступа: https://www.rambler.ru/

10. Поисковая система Яндекс. Режим доступа: https://www.yandex.ru/

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, 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

– Наименование программы	Примечание
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», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.	Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.
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.	Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)

11. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности(учебная практика)используются материально-техническое обеспечение выпускающей кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», факультета Ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ соответствующая действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности.

Ауд. 206: Комплект специализированной мебели, аудиторная доска, мультимедийная система (проектор View Sonic PJD 6220, экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy).

Ауд. 133: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов, экран. Комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы Электрошкаф сушильный СНОЛ, коптильная камера Helia 24, портативный pH/мВ/С-метр pH – 410, спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201, фотоколориметр ПЭ-5300В, анализатор влажности "Сарториус"- МА-30, шприц ручной FIN 101FAMA INDUSTRIE, электропечь муфельная ЭКПС

Ауд. 135: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов. Комплект мультимедийного оборудования (Проектор View Sonic PJD 6220, Экран настенный 203*203 см-Screen Media Economy). Интернет. Аудио- и видеоматериалы. Портативный PH/мВ/С- метр pH-410, анализатор влажности A&D MX-50, анализатор влажности Элвиз-2С, гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40, нитратомер ИТ-1201, весы KERN 0.01-600

Ауд. 124: Комплект специализированной мебели, меловая доска, комплект мультимедийного оборудования (компьютеры в комплекте - 12 шт., экран, проектор EPSON EMP-S4, ноутбук Acer Aspire).

Ауд. 105: Комплект специализированной мебели, меловая доска, экран, комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы.

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 ознакомительной практики (учебная практика) составлены методические указания: Методические указания для проведения ознакомительной практики (учебная практика) для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения / Сост.: Андреева С.В. ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2021.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства»
« 21 » мая 2020 года (протокол № 20).