МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе практики

Производственная практика: Технологическая практика

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Общая трудоемкость	**6 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты с оценкой 6

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**6(3.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0
Контактная работа	0.6	0.6	0.6	0.6
Сам. работа	215.4	215.4	215.4	215.4
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	216	216	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Серова О.П. кбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Производственная практика: Технологическая практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.

Основной целью производственной практики, тип - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной

деятельности (в том числе технологическая практика) является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе теоретического изучения

дисциплин и подготовка к изучению последующих профильных дисциплин.

Задачи:

1) формирование проблемной тематики выпускной квалификационной работы;

2) анализ частной технологии в рамках задания на практику;

3) изучение сырьевой и материально-технической базы производства;

4) анализ соответствующего сегмента рынка для прогноза целесообразности выпуска и конкурентоспособности собственного продукта;

5) приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства.

ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.

Вид практики: Производственная
Тип практики: практика по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Способ проведения практики: выездная
Формы отчётности по практике:
отчет по практике;
зачет с оценкой

Форма проведения практики: нет

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:

2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Органолептический анализ молока и молочных продуктов
2.1.2	Охрана труда и менеджмент безопасности на предприятии
2.1.3	Пищевой дизайн и упаковка молочных продуктов
2.1.4	Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	Специальная микробиология
2.1.6	Химия пищи
2.1.7	Теплоэнергоснабжение предприятий
2.1.8	Технологии продуктов питания нового поколения
2.1.9	Учебная практика: Ознакомительная практика
2.1.10	Программное обеспечение технологических задач
2.1.11	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.12	Экологическая безопасность предприятия
2.1.13	Экология и здоровьесбережение на предприятии
2.1.14	Экономика и организация предприятий
2.1.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности
2.1.16	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.1.17	Безопасность жизнедеятельности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Графическая визуализация проектных решений
2.2.2	Основы патентоведения
2.2.3	Стартап и бизнес-планирование
2.2.4	Технологии комплексной переработки молочного сырья
2.2.5	Технологии специализированных предприятий
2.2.6	Технологическое проектирование
2.2.7	Автоматизация и цифровизация предприятий
2.2.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
2.2.9	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

2.2.10	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.11	Производственный учет и отчетность

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач

Результаты обучения: студент знает сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области

УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению

Результаты обучения: студент умеет находить необходимую информацию при изучении профессионально-ориенированных информационных источников

УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач

Результаты обучения: студент владеет методами оценки результатов выполненной работы

УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.1: Знает принципы составления и перевода профессиональных и академических высказываний и текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(ые) язык(и)

Результаты обучения: студент знает виды и особенности письменных текстов и устных выступлений, понимает общее содержание сложных текстов на абстрактные и конкретные темы

УК-4.2: Умеет выбирать коммуникативную стратегию и тактику в зависимости от цели и условий переговоров, адаптировать речь и стиль общения на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах) к ситуациям взаимодействия

Результаты обучения: студент умеет подбирать литературу по теме, составлять двуязычный словник, переводить и реферировать специальную литературу, подготавливать научные доклады и презентации на базе прочитанной специальной литературы, объяснить свою точку зрения и рассказать о своих планах

УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах)

Результаты обучения: студент владеет навыками обсуждения знакомой темы, делая важные замечания и отвечая на вопросы; создания простого связного текста по знакомым или интересующим его темам, адаптируя его для целевой аудитории

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1: Знает основные приемы эффективного управления временем и эффективные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни, исходя из собственных ресурсов, личностных, ситуативных и временных пределов их оптимального использования для успешного выполнения поставленных задач

Результаты обучения: студент знает возможные сферы и направления профессиональной самореализации; приемы и технологии целеполагания и целереализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития

УК-6.2: Умеет эффективно планировать и контролировать время, определять приоритеты профессионального роста и применять способы совершенствования собственной деятельности, используя методы самооценки, саморегуляции, саморазвития и самообучения

Результаты обучения: студент умеет выявлять и формулировать проблемы собственного развития, исходя из этапов профессионального роста и требований рынка труда
к специалисту; формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности, реалистичность и адекватность намеченных способов и путей достижения планируемых целей.

УК-6.3: Владеет методами управления временем и способностью выстраивать гибкую профессиональную траекторию при использовании инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда

Результаты обучения: студент владеет приёмами целеполагания, планирования, реализации необходимых видов деятельности, оценки и самооценки результатов
деятельности по решению профессиональных задач; приемами выявления и осознания своих возможностей, личностных и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования.

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

УК-8.1: Знает природные и техногенные факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания, в том числе в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, а также принципы организации безопасности труда на предприятии
Результаты обучения: студент знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации
УК-8.2: Умеет обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте путем оценки вероятности возникновения потенциальных опасностей и принятия мер по их предупреждению, разъяснять правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и терроризма, оказывать первую помощь пострадавшим и принимать участие в восстановительных мероприятиях
Результаты обучения: студент умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
УК-8.3: Владеет способами решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности, и навыками разработки мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
Результаты обучения: студент владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1: Знает принципы организации и расчета типовых инженерных процессов, работы и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Результаты обучения: студент знает работу оборудования основного производства
ОПК-3.2: Умеет применять знания инженерных наук при разработке и обосновании технологических и проектировочных решений, подборе, компоновке и эксплуатации различных видов современного технологического оборудования для проектирования новых и модернизации действующих производств с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использованием новейших достижений техники
Результаты обучения: студент умеет обосновывать и осуществлять технологические компоновки при проектировании строительства и реконструкции цехов и отделений предприятия
ОПК-3.3: Владеет методиками инженерного расчета и навыками эксплуатации технологического оборудования для эффективной организации производства в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Результаты обучения: студент владеет методами выполнения основных технологических расчетов
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: студент знает основные принципы технологических процессов производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.2: Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции
Результаты обучения: студент умеет использовать нормативно-техническую документацию для оценки качества сырья, процессов и готовых продуктов
ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения
Результаты обучения: студент владеет приемами эффективной организации производства в соответствии с требованиями НТД
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
ОПК-5.1: Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания
Результаты обучения: студент знает организацию производства и работу основных производственных цехов
ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности
Результаты обучения: студент умеет оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения
Результаты обучения: студент владеет владеть методами анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов

ПК-2.1: Знает технологию и аппаратурное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: студент знает методы и приемы применения теоретических знаний в производственно-технологической деятельности
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: студент умеет разрабатывать и использовать нормативно-техническую документацию для оценки качества сырья, процессов и готовых продуктов
ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: студент владеет способами оптимизации технологии