МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе практики

Производственная практика: Научно-исследовательская работа

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, 7, 8

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**6(3.2)**		**7(4.1)**		**8(4.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0	0	0	0	0
Контактная работа	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	1.8	1.8
Сам. работа	35.4	35.4	71.4	71.4	107.4	107.4	214.2	214.2
Часы на контроль	0	0	0	0	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	36	36	72	72	108	108	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Л.Ф. Григорян кбн

профессор В.Н. Храмова дбн

ст. преподаватель А.Г. Золотарева

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Производственная практика: Научно-исследовательская работа

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 – научно-исследовательская работа) является разработка новых видов продуктов питания животного происхождения, отвечающих требования современного рынка.

Задачи:

1) формирование навыков использования методов и инструментов, необходимых для проведения научного исследования и анализа его результатов;

2) приобретение навыка осуществления научно-исследовательской деятельности в рамках собственных научных задач и задач кафедры:

- планировать выполнение научно-исследовательских работ на кафедре;
- вести научные разработки и оформлять полученные результаты;
- представлять результаты собственной научной деятельности на семинарах, конференциях, в форме публикаций и проч.;
- формировать заявки на ресурсное обеспечение процессов проведения исследований из различных источников, в том числе грантов;
- осуществлять профессиональные коммуникации с научным сообществом в рамках совместной работы по научным проектам;
- составлять и оформлять научный отчет.

3) подготовка отчетов и публикаций, отражающих основные результаты научного исследования.

Обучающиеся должны уделить внимание вопросам научного подхода к оценке качества готового продукта, рациональному использованию сырья, энергоресурсосберегающим технологиям.

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

Вид практики: Производственная
Тип практики: Научно-исследовательская
Способ проведения практики: стационарная
Формы отчётности по практике:
отчет

Форма проведения практики: нет

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

Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Органолептический анализ молока и молочных продуктов
2.1.2	Пищевой дизайн и упаковка молочных продуктов
2.1.3	Технологии продуктов питания нового поколения
2.1.4	Органолептический анализ мяса и мясных продуктов
2.1.5	Пищевой дизайн и упаковка мясных продуктов
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

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: знает стандарты, методические и нормативные материалы для решения поставленных задач

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: умеет оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией

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

Результаты обучения: владеет практическими навыками логичного и последовательного изложения информации

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-3.1: Знает принципы формирования команды и распределения ролей для достижения поставленной цели, установленные технологиями межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии, с учетом понятий и методов конфликтологии
Результаты обучения: знает основы психологии личности, особенности профессиональной деятельности
УК-3.2: Умеет устанавливать и поддерживать контакты для обеспечения успешной работы в команде, эффективно взаимодействуя с членами команды в части обмена информацией, знаниями, опытом, обсуждения и презентации результатов работы команды, с учетом особенностей поведения различных категорий групп людей
Результаты обучения: умеет управлять работой коллектива и работать в команде; формулировать задачи и цели отрасли, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения
УК-3.3: Владеет методами планирования и приемами координации работы команды, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды
Результаты обучения: владеет навыками организационной и исследовательской 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: знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки
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 критически оценивать личностные качества, анализировать различные ситуации; использовать основные положения и методы социальных и гуманитарных наук при решении профессиональных задач
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 организационной работы; навыками делового общения, саморазвития и методами повышения квалификации
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: знает приёмы саморазвития для успешного выполнения поставленных задач
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: умеет контролировать время для совершенствования собственной деятельности
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: владеет методами управления временем с учетом наопленного профессионального опыта
ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1.1: Знает виды современных информационных технологий, методы и приемы их использования для решения задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: студент знает современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов
ОПК-1.2: Умеет работать с прикладным программным обеспечением для решения профессиональных задач
Результаты обучения: студент умеет применять теоретические и практические знания в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, способов планирования эксперимента
ОПК-1.3: Владеет спобностью эффективной работы с информацией и навыками применения необходимых информационных технологий при решении поставленных задач
Результаты обучения: студент владеет способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-производственных работ
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1: Знает основные естественнонаучные законы и методы исследования, применимые к решению задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: знает основные законы и методы исследования, сопровождающие процессы производства

ОПК-2.2: Умеет использовать законы и методики естественных наук для обоснования решений задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: умеет применять законы и методики для решения поставленных задач
ОПК-2.3: Владеет навыками выполнения физических, химических, физико-химических, микробиологических исследований и применения математических методов анализа и обработки данных для получения и систематизации результатов испытаний, проводимых для решения профессиональных задач
Результаты обучения: владеет навыками выполнения различных исследований и методов анализа для решения профессиональных задач
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: знает принципы технологических процессов производства продуктов питания
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: умеет применять теоретические и практические знания в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса
ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения
Результаты обучения: владеет способностью использовать на практике навыки и умения в организации производственных процессов
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 принципы контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности
Результаты обучения: студент умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения
Результаты обучения: навыками контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ПК-1: Способен разрабатывать эффективные технологии производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения различного назначения
ПК-1.1: Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, протекающие при производстве и хранении пищевого сырья и продуктов
Результаты обучения: студент знает нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-1.2: Умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посредством проведения экспериментальных исследований по заданным методикам, математического и компьютерного моделирования процессов и объектов
Результаты обучения: студент умеет ориентироваться в организационной структуре и нормативно-правовой документации перерабатывающего предприятия, выпускающего пищевую из сырья животного происхождения
ПК-1.3: Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок
Результаты обучения: студент вдадеет нормативной и технической документаций, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе