МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе практики

Производственная практика: Преддипломная 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 8

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**8(4.2)**		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:

зав. каф. Горлов Иван Фёдорович дсхн

доцент Григорян Луиза Фергатовна кбн

ст. преподаватель Золотарева Анастасия Геннадьевна

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Производственная практика: Преддипломная 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.

Основная цель производственной практики (тип преддипломная) – закрепление и обобщение знаний, умений и навыков полученных в области производства сырья и продуктов животного происхождения в период выполнения выпускной квалификационной работы.

В процессе прохождения практики обучающийся обязан решить отдельные задачи в рамках выпускной квалификационной работы. Задачи практики

конкретизирует руководитель практики в индивидуальном задании на практику.

Задачи практики привязаны к профессиональным задачам выпускника, освоившего ОП:

научно-исследовательская деятельность:

– изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и

зарубежного опыта по тематике исследования;

– постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ

результатов;

– составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

производственно-технологическая деятельность:

– участие в разработке и осуществлении технологических процессов;

– выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;

– участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования.

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

Вид практики: Производственная
Тип практики: преддипломная
Способ проведения практики: стационарная
Формы отчётности по практике:
Отчёт
Зачёт с оценкой

Форма проведения практики: непрерывно

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

Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Технологическое оборудование
2.1.2	Общая технология мясной отрасли
2.1.3	Технология мяса и мясных продуктов
2.1.4	Технологическое проектирование
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 производства продуктов питания

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-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1: Знает действующее законодательство и правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности, виды ресурсов и ограничений в сфере реализации проекта, критерии и методы оценки эффективности разных способов решения профессиональных задач
Результаты обучения: знает правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности
УК-2.2: Умеет формулировать задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, и аргументировать выбор оптимальных для получения требуемых результатов способов их решения на основе анализа альтернативных вариантов с учетом действующих правовых норм, имеющихся условий, ресурсов и ограничений
Результаты обучения: умеет формулировать задачи и анализировать альтернативные варианты для способа технологии производства
УК-2.3: Владеет навыками постановки цели и задач проекта, планирования потребности в ресурсах с учетом их ограниченности и заменяемости, приемами работы с нормативно-правовой документацией
Результаты обучения: владеет навыками постановки цели и задач 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: умеет адаптировать речь и стиль общения в соответствии с необходимом языком
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: владеет навыками изложения резольтатов анализа в устной и письменной формах в соответствии с необходимым языком
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1: Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте, культурные особенности и традиции различных социальных групп для конструктивного взаимодействия с другими членами общества и усиления социальной интеграции
Результаты обучения: знает особенности социально-исторического развития различных культур для взаимодействия с другими членами общества
УК-5.2: Умеет анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и применять их при социальном и профессиональном взаимодействии, демонстрируя толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям, опираясь на знание истории России в контексте мировой истории и культурных традиций мира
Результаты обучения: умеет критически оценивать личностные качества, анализировать различные ситуации; использовать основные положения и методы социальных и гуманитарных наук при решении профессиональных задач
УК-5.3: Владеет способностью сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера; выстраивать социальное и профессиональное взаимодействие с учетом основных форм научного и религиозного сознания, культурного многообразия других этносов, конфессий и социальных групп
Результаты обучения: 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
УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-9.1: Знает понятия, компоненты и структуру инклюзивной компетентности, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
Результаты обучения: знает особенности применения базовых дефектологических знаний
УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Результаты обучения: умееет осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-9.3: Владеет приемами взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Результаты обучения: владеет навыками взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями и инвалидами
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10.1: Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность, принципы экономического планирования и источники финансирования профессиональной деятельности
Результаты обучения: знает основные документы и принципы экономической деятельности
УК-10.2: Умеет обосновывать принимаемые экономические решения, используя методы экономического планирования, для достижения поставленных целей
Результаты обучения: умеет обосновывать принимаемые экономические решения при производстве продуктов питания
УК-10.3: Владеет методами оценки экономической эффективности результатов деятельности предприятия
Результаты обучения: владеет методами оценки экономической эффективности результатов деятельности предприятия
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: знает инновационные технологии в производстве продуктов питания
ОПК-1.2: Умеет работать с прикладным программным обеспечением для решения профессиональных задач
Результаты обучения: умеет работать с программным обеспечением для решения профессиональных задач
ОПК-1.3: Владеет спобностью эффективной работы с информацией и навыками применения необходимых информационных технологий при решении поставленных задач
Результаты обучения: владеет навыками работы с информацией и применения необходимых технологий при решении поставленных задач
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-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: знает основные принципы работы и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
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: умеет применять практические и теоретические знания инженерных наук при компоновке и эксплуатации различных видов оборудования
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: владеет навыками эксплуатации технологического оборудования
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: знает стандарты и методические и нормативные материалы, сопровождающие процессы производства
ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности
Результаты обучения: умеет производить материальные расчеты и рациональные условия проведения технологических процессов
ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения
Результаты обучения: владеет навыками эффективной организации производства продукции из сырья животного происхождения
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: знает процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и продуктов
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: умеет проводить анализ сырья и готовой продукции в соответствии с заданными методиками
ПК-1.3: Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок
Результаты обучения: владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности
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: знает процессы, происходящие по пути превращения сырья в готовый продукт
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: умеет составлять производственную документацию
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: владеет практическими навыками подбора инновационных технологий в области производства продукции питания
ПК-3: Способен проектировать новые и модернизировать действующие производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3.1: Знает номенклатуру и содержание проектной документации, нормы технологического проектирования и механизмы бизнес-планирования отраслевых предприятий
Результаты обучения: знает тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов

ПК-3.2: Умеет принимать, обосновывать и оформлять рациональные проектные решения
Результаты обучения: умеет проводить анализ, систематизацию и обобщение научно-технической информации по теме исследований
ПК-3.3: Владеет навыками проектной деятельности по организации и модернизации производства продуктов питания из сырья животного происхождения
Результаты обучения: владеет способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-производственных работ