МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе практики

Учебная практика: Ознакомительная 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 4

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**4(2.2)**		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:

преподаватель Тимофеева Анастасия Дмитриевна

доцент Григорян Луиза Фергатовна

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Учебная практика: Ознакомительная 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
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 02.07.2021 г.

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

Цель изучения дисциплины «УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА: ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА» - получение общих представлений и приобретение практических навыков, связанных с выбранным профилем подготовки в производственных условиях.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

1) Ознакомление с профильным предприятием отрасли;

2) Выбор направленности выпускной квалификационной работы;

3) Изучение технологии производства выбранного продукта;

4) Изучение структуры и организации работы предприятия (цеха), объема и ассортимента выпускаемой продукции;

5) Изучение последовательности взаимодействия отдельных служб (отделов, цехов, лабораторий) в процессе производства заданного вида продукта с указанием выполняемых функций;

6) Сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

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

Вид практики: Учебная
Тип практики: Ознакомительная практика
Способ проведения практики: выездная
Формы отчётности по практике:
Направление (Приложение 1) и индивидуальное задание (Приложение 2) выдается студенту на первом занятии в период прохождения производственной практики.
На титульном листе, напротив своей фамилии, студент должен поставить личную подпись и получить подпись руководителя от предприятия, подкрепленную печатью предприятия. Отзыв также должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью предприятия.

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

Цикл (раздел) ОП:

2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Коммуникации в профессиональной деятельности
2.1.2	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.3	Экологическая безопасность предприятия
2.1.4	Экология и здоровьесбережение на предприятии
2.1.5	Экономика и организация предприятий
2.1.6	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Общая технология мясной отрасли
2.2.2	Органолептический анализ мяса и мясных продуктов
2.2.3	Пищевой дизайн и упаковка мясных продуктов
2.2.4	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов
2.2.5	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
2.2.6	Производственная практика: Технологическая практика
2.2.7	Промышленная санитария
2.2.8	Технологическое оборудование
2.2.9	Технология мяса и мясных продуктов

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 методы самостоятельного поиска и обработки полученной информации

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 осуществлять поиск, анализировать информацию из различных источников и баз данных и представлять ее в требуемом формате

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 навыками использования современных образовательных и информационных технологий
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 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: студент знает методы самостоятельного поиска информации
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 приобретать самостоятельно новые знания, планировать свое рабочее время и вовремя выполнять поставленные перед ним задачи
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 навыками грамотного распределения своего времени; навыками саморазвития и повышения квалификации
УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
УК-11.1: Знает формы проявления экстремистской деятельности, терроризма, коррупционного поведения и понимает их взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями
Результаты обучения: студент знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией, и способы профилактики коррупции в различных ситуациях
УК-11.2: Умеет разъяснять и применять действующие правовые нормы противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционному поведению
Результаты обучения: студент умеет анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию
УК-11.3: Владеет опытом работы с законодательными актами и демонстрирует навыки взаимодействия в обществе на основе убеждений о недопустимости проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, обеспечивая создание недискриминационной и антикоррупционной среды при выполнении профессиональных задач и во всех сферах социальной деятельности
Результаты обучения: студент владеет навыками предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям
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 терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания 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 осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами

ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения
Результаты обучения: студент владеет навыками оценивания рисков, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства; навыками составления технологии производства безопасных продуктов питания
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 методы организации производства продуктов питания животного происхождения
ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности
Результаты обучения: студент умеет определять рецептурный состав продуктов питания, анализировать влияние технологических процессов на характеристики продукции, пользоваться и составлять нормативно-техническую документацию, регламентирующую технологию производства продуктов питания
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 навыками проведения технологических операций; работы с нормативно-технической документацией; соблюдения контроля качества и безопасности продуктов питания