



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет технологии пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО

Факультет технологии пищевых производств

Декан Храмова В.Н.

02.07.2021 г.

Учебная практика: Ознакомительная практика

рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

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

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

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	
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. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
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	
<i>УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач</i>	
Результаты обучения: студент знает методы самостоятельного поиска и обработки полученной информации	
<i>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</i>	
Результаты обучения: студент умеет осуществлять поиск, анализировать информацию из различных источников и баз данных и представлять ее в требуемом формате	

<i>УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач</i>
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)
<i>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)</i>
Результаты обучения: студент знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки
<i>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</i>
Результаты обучения: студент умеет критически оценивать личностные качества, анализировать различные ситуации; использовать основные положения и методы социальных и гуманитарных наук при решении профессиональных задач
<i>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)</i>
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
<i>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</i>
Результаты обучения: студент знает методы самостоятельного поиска информации
<i>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</i>
Результаты обучения: студент умеет приобретать самостоятельно новые знания, планировать свое рабочее время и вовремя выполнять поставленные перед ним задачи
<i>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</i>
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
<i>УК-11.1: Знает формы проявления экстремистской деятельности, терроризма, коррупционного поведения и понимает их взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями</i>
Результаты обучения: студент знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией, и способы профилактики коррупции в различных ситуациях
<i>УК-11.2: Умеет разъяснять и применять действующие правовые нормы противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционному поведению</i>
Результаты обучения: студент умеет анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию
<i>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</i>
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
<i>ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</i>
Результаты обучения: студент знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
<i>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</i>
Результаты обучения: студент умеет осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами

<i>ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения</i>
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
<i>ОПК-5.1: Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания</i>
Результаты обучения: студент знает методы организации производства продуктов питания животного происхождения
<i>ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности</i>
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
<i>ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения</i>
Результаты обучения: студент владеет навыками проведения технологических операций; работы с нормативно-технической документацией; соблюдения контроля качества и безопасности продуктов питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Форма контроля
1	Раздел 1. Обучение			
1.1	Подготовительный этап /Тема/	4	0	
1.1.1	Ознакомительное занятие по практике /Ср/	4	2	ЗаО, ОП
1.1.2	Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, санитарным требованиям /Ср/	4	2	ЗаО, ОП
1.2	Обучающий этап /Тема/	4	0	
1.2.1	Оформление на предприятие и ознакомление с работой предприятия /Ср/	4	6	ЗаО, ОП
1.2.2	Ознакомление с процессом производства, технологическими линиями /Ср/	4	8	ЗаО, ОП
1.2.3	Ознакомление с системой снабжения предприятия и сбыта готовой продукции /Ср/	4	8	ЗаО, ОП
1.2.4	Знакомство с контролем технологических параметров и системой обеспечения качества готовой продукции, нормативной документацией /Ср/	4	6	ЗаО, ОП
1.2.5	Ознакомление с исследованиями по данной тематике /Ср/	4	4	ЗаО, ОП
1.3	Аналитический этап /Тема/	4	0	
1.3.1	Анализ и обработка данных /Ср/	4	30	ЗаО, ОП
1.3.2	Работа по выполнению индивидуального задания /Ср/	4	40	ЗаО, ОП
1.3.3	Участие во внедрении результатов исследований и разработок /Ср/	4	30	ЗаО, ОП
1.3.4	Обработка в университете материалов, полученных на данном предприятии совместно с руководителем практики /Ср/	4	20	ЗаО, ОП
1.4	Отчетный этап /Тема/	4	0	
1.4.1	Анализ работы предприятия /Ср/	4	15	ЗаО, ОП
1.4.2	Обобщение данных по научным обзорам и публикациям /Ср/	4	20	ЗаО, ОП
2	Раздел 2. Промежуточная аттестация			
2.1	Контрольная работа /Тема/	4	0	
2.1.1	Подготовка отчета /Ср/	4	24.4	
2.2	Зачет с оценкой /Тема/	4	0	
2.2.1	Подготовка к зачету с оценкой /ЗачётСОц/	4	0	
2.2.2	Контактная работа с ППС /КоРа/	4	0.6	

Примечание. Формы контроля: Эк – экзамен, К- контрольная работа, Ко- контрольный опрос, Сз- семестровое задание, З-зачет, ОП- отчет по практике.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства планируемых результатов обучения представлены в виде фондов оценочных средств (ФОС), разработанных в соответствии с локальным нормативным актом университета. ФОС может быть представлен в Приложении к рабочей программе.

Оценочные средства планируемых результатов представлены в виде фондов оценочных средств (ФОС), разработанных в соответствии с локальным нормативным актом университета. ФОС представлен в Приложении к рабочей программе.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год.	Электронный адрес
Л.1	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П.	Общая технология мяса и мясопродуктов	М.: Колос, 2000	
Л.2	Кох Г., Фукс М.	Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия: пер. 21-го немец. изд., перераб. и доп.	СПб.: Профессия, 2005	
Л.3	Кайм Г.	Технология переработки мяса. Немецкая практика: пер. с нем.	СПб.: Профессия, 2008	
6.3 Перечень программного обеспечения				
6.3.1.1	Операционная система Windows			
6.3.1.2	СДО «Moodle» - система дистанционного обучения			
6.3.1.3	Adobe Acrobat Reader DC – бесплатное решение для просмотра файлов PDF			
6.3.1.4	Microsoft Office PowerPoint			
6.3.1.5	Microsoft Office Word			
6.3.1.6	Microsoft Office Excel			
6.4 Перечень информационных справочных систем и электронных библиотечных систем (ЭБС)				
6.3.2.1	Библиотека (НТБ), http://library.vstu.ru/			
6.3.2.2	Электронная информационно-образовательная среда университета, http://eos.vstu.ru/			
6.3.2.3	ЭБС «Лань», https://e.lanbook.com/			
6.3.2.4	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru/			
6.3.2.5	Файловое хранилище ВолгГТУ, http://dump.vstu.ru/			
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) /ОБОРУДОВАНИЕ				
7.1	Мультимедийная учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. / Учебная доска, учебная мебель, интерактивная трибуна, видеопроектор			
7.2	Профильное предприятие / Полный технологический цикл производства, высокотехническое оборудование			
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)				
<p>Организация образовательного процесса по данной дисциплине регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет дисциплины (переаттестации ее части), если она была освоена в процессе предшествующего обучения. Перезачет (переаттестации ее части) освобождает обучающегося от необходимости повторного освоения дисциплины (полностью или частично).</p> <p>Учебный процесс при преподавании курса основывается на получении общих представлений о работе предприятий, основанных на производстве продукции выбранного профиля подготовки.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает изучение материалов, предоставляемых на профильных предприятиях, дополнение его с учетом рекомендованной по данной теме литературы, самостоятельное выполнение и оформление отчета по практике.</p> <p>Перечень методических указаний для освоения дисциплины представлен в таблице 6.1.3.</p> <p>В течение семестра для студентов проводятся групповые текущие консультации по учебной дисциплине, а также консультация перед зачетом с оценкой.</p> <p>Методические рекомендации по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.</p> <p>Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), индивидуальными программами реабилитации инвалидов (при наличии). При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания с тьюторами, психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.</p> <p>В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки РФ (утв. 8 апреля 2014 г. №АК-44/05вн), в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создание комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.</p> <p>Освоение дисциплины лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудитории к нуждам лиц с ОВЗ (при необходимости).</p> <p>Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических</p>				

особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств. Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания.

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.

Наименование издания для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине:
Учебная практика по направлению 19.03.03: методические материалы; сост. Григорян Л.Ф., ВолгГТУ. – Волгоград, 2017. – 16 с.