АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК

**Аннотация**

**программы** **учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности включает в себя:

1. Вид практики, способ и формы её проведения.

2. Перечень планируемых результатов обучения при её прохождении, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО.

4. Объём практики в з.е и её продолжительность в неделях или академических часах.

5. Содержание практики.

6. Формы отчётности.

7. ФОС для проведения промежуточной аттестации.

8. Перечень литературы и ресурсов Интернет.

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

В процессе проведения учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающимися направления подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата) закрепляются теоретические знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли, сырьевых ресурсах отрасли и современных подходах к их рациональному использованию, и приобретаются необходимые навыки и умения в профессиональной деятельности.

1. Цели и задачи практики

Целями учебной практики является углубление и закрепление на практике в производственных условиях знаний, полученных при изучении теоретических дисциплин; знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятия; приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства; а также формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки и овладение умениями самостоятельной профессиональной деятельности.

Основной задачей учебной практики является: сформировать у обучающихся умение свободно использовать знания о современных тенденциях и приоритетных направлениях развития отрасли.

2. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» учебная практика относится к Блоку Б2.1.1 практики: учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

3. Требования к результатам освоения приктики

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

– способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: знать:

основные понятия и термины в переработки сырья животного происхождения, готовых продуктов, технологического процесса;

* основные нормативно-технические документацию, на основании которой выпускается продукция на предприятиях пищевой промышленности;

уметь:

* применять первичные навыки в технологии переработки;
* применять вычислительную технику в своей деятельности;
* составить отчет по выполненному заданию;

владеть:

* навыками работы на лабораторном оборудовании;
* нормативно-технической документацией, на основании которой выпускается продукция;
* методами наблюдения и эксперимента.

4. Структура практики

Практика состоит из 10 обязательных разделов, каждый из которых соответствует профессиональной сфере деятельности.

5. Общая трудоемкость практики 108 часов, 3 зачетные единицы (2 недели).

6. Форма контроля - зачет.

**Аннотация**

**программы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологическая**

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов университета с предприятиями, организациями и учреждениями. В процессе прохождения практики развиваются общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции будущих специалистов. Производственная практика проводится для приобретения обучающимися практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у обучающихся целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

1. Цели и задачи практики

Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологической - приобретение практических навыков работы в области производства пищевой продукции, лабораторного исследования и оценки качества пищевой продукции.

Задачи производственной практики:

* закрепление и развитие теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении специальных дисциплин;
* изучение проектной и технологической документации;
* приобретение профессиональных навыков выполнения работ, связанных с производством продуктов питания;
* ознакомление: со структурой и производственной программой предприятия с вопросами организации и планирования производства, с технологией основных видов работ, с вопросами обеспечения безопасности жизнедеятельности при выполнении работ, а также изучение передовых методов труда и приобретение опыта организационной работы;
* предварительный выбор темы выпускной квалификационной работы и первичный сбор материалов для него;
* закрепление теоретических знаний в области технологии и организации пищевого производства;
* изучение вопросов охраны труда;
* приобретение практических навыков в сфере производства продуктов питания.

2. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» производственная практика относится к Блоку Б2.2.1 практики: производственная практика.

3. Требования к результатам освоения практики

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

* способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
* способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
* способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
* способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
* готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
* готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
* готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
* способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные
* мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен: знать:

основные понятия и термины в переработки сырья животного происхождения, готовых продуктов, технологического процесса;

* основные нормативно-технические документацию, на основании которой выпускается продукция на предприятиях пищевой промышленности;
* методикой анализа и интерпретации показателей;

уметь:

* осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор и анализ данных, необходимых для проведения конкретных расчетов.
* правильно применять полученные теоретические знания при анализе конкретных ситуаций и решении практических задач;

владеть:

* методикой анализа процессов, явлений и объектов, относящихся к области профессиональной деятельности, анализа и интерпретация полученных результатов;
* методикой анализа и интерпретации показателей.

4. Структура практики

Практика проводиться на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, как в г. Орле, так и за его пределами. Базовыми точками прохождения практик являются городские молочные и мясные комбинаты и заводы, сыродельные, колбасные комбинаты, маслодельные и жировые заводы, консервные комбинаты, заводы сухих продуктов, фабрики мороженого и колбас, заводы плавленых сыров и полуфабрикатов, научно-исследовательские организации и учреждения.

Основные этапы производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в том числе технологической:

* Изучение требований по охране труда и технике безопасности. Инструктаж в организации и непосредственно на рабочем месте. Знакомство с основными сведениями о производственном цехе, объемно-планировочных и конструктивных решениях.
* Знакомство с инфраструктурой предприятия, ее подразделений, служб, отделов, графика, и режима работы.
* Знакомство с организационной и производственной структурой предприятия, технологическими схемами производства.
* Получение отзывов и характеристик от руководителей практики на производстве.
* Составление отчётов о прохождении практики с приложением ежедневных записей о выполненных работах и отзывов-характеристик.
* Защита отчета.

5. Общая трудоемкость практики в объеме 216 часов, 6 зачетные единицы (4 недели).

6. Форма контроля – дифференцированный зачет.

**Аннотация**

**программы производственной практики**

**научно-исследовательской работы**

Программа научно-исследовательской работы разработана для обучающихся по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата). Программа отражает разделы (этапы работы), виды научно-исследовательской работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость, формы текущего контроля и виды итоговой аттестации. В программе дан список основной и вспомогательной литературы, указаны методические пособия и разработки.

Содержание научно-исследовательской работы ориентировано на овладение обучающимся современной методологией научного исследования, в том числе в области изучения социально-экономических процессов, умением применить ее при работе над выбранной темой исследования в рамках подготовки и написания выпускной квалификационной работы; ознакомление со всеми этапами научно-исследовательской работы, такими как:

* постановка задачи исследования, литературная проработка проблемы с использованием современных информационных технологий (электронные базы данных, Internet);
* изучение и использование современных методов сбора, анализа, моделирования и обработки научной информации;
* выполнение исследований динамики изменений (минимум за последние 3 года) ситуации на отраслевом рынке и выбранной организации;
* анализ накопленного материала, использование современных методов исследований, их совершенствование и создание новых методов;
* формулирование выводов по итогам исследований, оформление результатов работы;
* овладение умением научно-литературного изложения полученных результатов в виде рекомендаций консультанта;
* овладение методами презентации полученных результатов исследования и предложений по их практическому использованию с использованием современных информационных технологий.

1. Цели и задачи практики

Целями научно-исследовательской работы являются овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы, основными методами и приемами научно-исследовательской работы, а также формирование умений и компетенций самостоятельно осуществлять научно-исследовательскую работу.

Задачами научно-исследовательской работы, связанными с её содержанием, являются:

* сформировать представление о тематическом поле исследований в рамках темы, о критериях и проблемах выбора темы выпускной квалификационной работы;
* формирование навыков выполнения научно-исследовательской работы;
* овладеть навыками научного поиска по фондам научной информации, вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий;
* формулировать и разрешать задачи, возникающие в ходе выполнения научно- исследовательской работы;
* обеспечить необходимую методологическую и методическую подготовку обучающегося в соответствии с целями и задачами его выпускной квалификационной работы;
* закрепить навыки, связанные с научно-исследовательской работой (реферирование, написание текстов, научная коммуникация);
* отработать навыки научной дискуссии и презентации теоретических концепций и результатов собственных исследований.
* выбирать необходимые методы исследования, исходя из задач конкретного исследования (по теме выпускной квалификационной работы или при выполнении заданий научного руководителя в рамках направления подготовки и профессиональной деятельности);
* приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
* умения обрабатывать полученные результаты, анализировать и представлять их в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов, докладов, научной статьи, участия в конкурсах, олимпиадах различного уровня по направлению профессиональной деятельности).

2. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» производственная практика относится к Блоку Б2.2.2 практики: научно-исследовательская работа.

3. Требования к результатам освоения практики

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

* способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
* способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
* способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
* владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);
* готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);
* способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
* готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
* способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
* способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);
* способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);
* готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

основные понятия и термины в переработки сырья животного происхождения, готовых продуктов, технологического процесса;

* основные нормативно-технические документацию, на основании которой выпускается продукция на предприятиях пищевой промышленности;
* методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии животноводческой продукции и её сырья, с использованием методов планирования экспериментов;

уметь:

* эффективно работать индивидуально, в качестве члена и руководителя группы, состоящей из специалистов различных направлений и квалификаций, демонстрировать ответственность за результаты работы и готовность следовать корпоративной культуре организации;
* самостоятельно учиться и непрерывно повышать квалификацию в течение всего периода профессиональной деятельности;
* собирать, обрабатывать, систематизировать и анализировать лабораторную информацию с использованием современных автоматизированных методов;
* проводить математическое моделирование экологических процессов и объектов на базе стандартных пакетов обработки информации;
* эксплуатировать современное лабораторное оборудование и приборы.

владеть:

* способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры;
* навыками написания научно-технического текста, навыками научных публичных выступлений и ведения научных дискуссий;
* навыками решения производственных, научно-производственных задач в ходе лабораторных и аналитических исследований.

4. Структура практики

Практика проводиться на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, как в г. Орле, так и за его пределами. Базовыми точками прохождения практик являются городские молочные и мясные комбинаты и заводы, сыродельные, колбасные комбинаты, маслодельные и жировые заводы, консервные комбинаты, заводы сухих продуктов, фабрики мороженого и колбас, заводы плавленых сыров и полуфабрикатов, научно-исследовательские организации и учреждения.

На подготовительном этапе обучающийся должен: получить задания в рамках научно- исследовательской работы; подготовить план научно-исследовательской работы; пройти вводный инструктаж по технике безопасности.

Исследование теоретических проблем в рамках программы подготовки. Выбор и обоснование темы исследования. Составление рабочего плана и графика выполнения исследования. Описание объекта и предмета исследования. Сбор и анализ информации о предмете исследования.

Этап систематизации, формализации, обработки и анализа полученной информации: Обработка и анализ полученной информации. Подготовка и написание отчета, дневника. Обобщение и переработка материалов исследования. Практическая апробация разработанной методики

Этап подготовки отчета по практике. Оформление собранного в соответствии с программой научно-исследовательской работы материала в виде отчета.

5. Общая трудоемкость практики в объеме 324 часа (6 недель), 9 з.е.

6. Форма контроля – дифференцированный зачет.

**Аннотация**

**программы** **производственной преддипломной практики**

Преддипломная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и завершающим этапом подготовки обучающегося на предприятии. В процессе прохождения практики закрепляются общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции у будущих специалистов.

1. Цели и задачи практики

Целью преддипломной практики является сбор и обработка материалов по выбранной и утвержденной теме выпускной квалификационной работы, а также приобретение обучающимися навыков профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Задачи преддипломной практики - применение полученных теоретических знаний непосредственно в практической работе, закрепление и расширение знаний в области организации технологического процесса.

2. Место практики в структуре ОПОП

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» производственная практика относится к Блоку Б2.2.3: практики: производственная преддипломная практика.

3. Требования к результатам освоения практики

В результате изучения данной учебной дисциплины у обучающихся формируются компетенции:

 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

* готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
* способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
* готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
* способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);
* способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);
* способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
* способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
* способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);
* владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
* способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);
* способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29).

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать:

основные понятия и термины в переработки сырья животного происхождения, готовых продуктов, технологического процесса;

* основные нормативно-технические документацию, на основании которой выпускается продукция на предприятиях пищевой промышленности;
* принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды;
* современное оборудование и приборы.

уметь:

* эффективно работать индивидуально, в качестве члена и руководителя группы, состоящей из специалистов различных направлений и квалификаций, демонстрировать ответственность за результаты работы и готовность следовать корпоративной культуре организации;
* самостоятельно учиться и непрерывно повышать квалификацию в течение всего периода профессиональной деятельности;
* собирать, обрабатывать, систематизировать и анализировать информацию с использованием современных автоматизированных методов;
* эксплуатировать современное оборудование и приборы.

владеть:

* способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры;
* навыками написания научно-технического текста, навыками научных публичных выступлений и ведения научных дискуссий;
* навыками решения производственных, научно-производственных задач;
* основными принципами рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды.

4. Структура практики

Практика проводиться на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, как в г. Орле, так и за его пределами. Базовыми точками прохождения практик являются городские молочные и мясные комбинаты и заводы, сыродельные, колбасные комбинаты, маслодельные и жировые заводы, консервные комбинаты, заводы сухих продуктов, фабрики мороженого и колбас, заводы плавленых сыров и полуфабрикатов, научно-исследовательские организации и учреждения.

* Разработка совместно с руководителем индивидуального плана практики.
* Изучение документации предприятия.
* Изучение научной, нормативной, технической и методической документации на предприятии.
* Подробный обзор литературы по теме выпускной квалификационной работы.
* Сбор фактического материала для выпускной квалификационной работы, обработка полученных результатов и их анализ.
* Проведение экспериментов по выбранной теме.
* Подготовка и представление отчета о прохождении практики обучающегося руководителю.
* Подведение итогов практики и ее аттестация.

5. Общая трудоемкость практики объеме 324 часа (6 недель), 9 з.е.

6. Форма контроля – дифференцированный зачет.