

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДЕНА  
Декан факультета  
Технологического


  
Василенко В.Н.  
(Ф.И.О.)  
25.06.2020 г.


**ПРОГРАММА**

**Преддипломной практики**

Направление подготовки  
**19.04.03 Продукты питания животного происхождения,**  
Магистерская программа  
«Инновационные технологии продуктов животного происхождения»

Квалификация выпускника  
**Магистр**

Разработчик программы  25.06.2020 проф. Станиславская Е.Б.  
(подпись) (дата)

Согласовано:  
Заведующий кафедрой Технологии продуктов животного происхождения  
 25.06.2020 Пonomarev A.N.  
(подпись) (дата) (Ф.И.О.)

Воронеж

## **1. Цели практики**

Целями практики является формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с владением культуры мышления, способностью к анализу и восприятию информации, ознакомление с вопросами организации и планирования производства, закрепление теоретических знаний по изученным дисциплинам, приобретение практических умений и навыков по специальности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

## **2. Задачи практики:**

Задачами практики являются:

- обеспечение выпуска продукции высокого качества;
- разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения;
- продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование;
- нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;

Вид профессиональной деятельности – производственно-технологическая.

## **3. Место практики в структуре образовательной программы**

3.1. Преддипломная практика относится к блоку 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)»

3.2 Для успешного прохождения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами (модулями), практиками: Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности, Защита интеллектуальной собственности, Научно-исследовательской работой.

3.3 Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного выполнения выпускной квалификационной работы.

## **4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики**

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки (специальности):

а) общепрофессиональных (ОПК):

ОПК – 1 – готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ОПК-2 – Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-3 – способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции;

ОПК-4 – Способность устанавливать требования к документообороту на предприятии;

ОПК-5 – Способность создавать и поддерживать имидж организации;

б) профессиональных (ПК):

ПК-1 – способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры);

ПК-2 – способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности;

ПК-3 – способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения

ПК-4 – способностью и готовностью применять знания современных методов исследований

ПК-5 – способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения

ПК-6 – способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам

ПК-7 – способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы

ПК-8 – готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования

ПК-9 – способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов

ПК-10 – способностью организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ

ПК-11 – способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты

ПК – 12 – готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства

ПК-13 – готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов

ПК-14 – готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала

ПК-15 – готовностью к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии

ПК-16 – способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах

ПК-17 – способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

ПК-18 – способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов

ПК-19 – способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов

ПК-20 – способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

ПК-21 – способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами

ПК-22 – способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме

В) установленные разработчиком ОПОП ВО (ПКв):

ПКв-1 – способностью подбирать, использовать и оценивать функционально-технологические ингредиенты в производстве продуктов животного происхождения.

Г) общекультурных (ОК):

ОК-1 – способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу

ОК-2 – готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения

ОК-3 – готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

**Знать:**

1) личностные процессы, связанные с проблемой формирования профессионального самоопределения (ОПК-2);

2) методологию научного исследования, этапы НИР и НИОКР, их содержание и последовательность выполнения (ПК-2, ПК-22);

3) современные виды оборудования для проведения анализа свойств сырья и продуктов животного происхождения (ПК-1)

4) основные свойства сырья и протекающие в нем процессы, влияющие на качество готовой продукции (ПК-5)

5) требования качества продуктов питания животного происхождения (ПК-11)

6) новые технологии в области переработки сырья животного происхождения (ПК-12, ПК-16)

7) методы оценки качества продуктов питания животного происхождения (ПК-14)

8) принципы создания рецептур новых продуктов питания (ПК-21)

**Уметь:**

1) планировать свою деятельность и связывать ее с реализацией намеченных планов (ОПК-2);

2) успешно применять основные способы и виды устного и письменного общения в ситуациях профессиональной деятельности (ОПК-5);

3) самостоятельно работать с приборами и технологиями при получении и оценке качества продуктов питания животного происхождения, выработанными с применением пищевых добавок и БАД (ПКв-1)

4) адаптировать современные системы управления качеством и безопасности в реальных условиях производства; грамотно управлять современными системами качества, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандарта (ПК-9)

5) применять маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем, критически осмысливать варианты решений (ОПК-3)

6) эксплуатировать современные виды оборудования для проведения анализа свойств сырья и продуктов животного происхождения (ПК-4)

7) применять достижения новых технологий в производстве продуктов переработки (ПК-8)

8) анализировать представленную информацию (ОК-1)

9) принимать решения в нестандартных производственных ситуациях (ОК-2)

10) подбирать, анализировать современную информацию в области производства продуктов животного происхождения (ОК-3)

#### **Владеть:**

1) приемами и методами анализа ветеринарного и санитарного контроля на предприятии (ПК-13)

2) управленческими функциями, реализуемыми в деятельности организаций и предприятий (ОПК-4)

3) навыками выражения коммуникативных намерений в процессе межличностного, делового и профессионального общения (ОПК-1)

4) навыками в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения (ПК-3)

5) анализом современных тенденций в развитии процессов переработки пищевого сырья с целью выявления перспективных технологических решений (ПК-6)

6) навыками оформления письменных работ (ПК-7)

7) навыками определения порядка выполнения работ (ПК-10)

8) методами проведения маркетинговых исследований (ПК-15)

9) способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-17)

10) способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-18)

11) способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19)

12) способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20)

### **5. Способы и форма (ы) проведения практики**

Практика является стационарной и проводится на промышленных предприятиях г. Воронежа.

### **6. Структура и содержание практики**

#### **6.1 Содержание разделов практики**

1) Значение производственного предприятия в структуре отрасли страны. Представляется как аналитическая справка о работе предприятия, описывающая ассортимент выпускаемой продукции. Приводится оценка роли предприятия в развитии отрасли.

2) Основные технико-экономические показатели работы предприятия.

3) Индивидуальное задание. Дается анализ «узких мест» работы предприятия, а также предложения по совершенствованию работы предприятия. Предусматривает оценку экономической эффективности и социальной значимости от внедрения в производство предлагаемых технологических решений.

## 6.2 Распределение часов по семестрам и видам работ по практике

Общая трудоемкость прохождения практики составляет 3 ЗЕ, 81 час, 2 недели. Контактная работа обучающегося (КРо) составляет 54 ч. Иные формы работы 27 ч.

## 7 Формы промежуточной аттестации (отчётности по итогам практики)

**Отчет и дневник** практик необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, обучающийся защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

**По окончании срока практики**, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

**В течение двух рабочих дней** после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет и дневник по практике, оформленные в соответствии с требованиями, установленными программой практики с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

**В двухнедельный срок** после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения обучающихся.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет и дневник** по практике обучающийся сдает руководителю практики от Университета.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде оценочных материалов.

## 8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

8.1 **Оценочные материалы (ОМ)** для практики включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

8.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав программы практики**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

## **9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики**

### **9.1 Основная литература**

Инновационный менеджмент: Учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению «Менеджмент» / под. ред. Ильенковой С.Д. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 392 с.

Базилевич А. И. Инновационный менеджмент предприятия: учебное пособие.- М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2009.-231 с.

Бовин А. А. Управление инновациями в организации: учебное пособие – М.: Омега-Л., 2008.- 415 с. <https://e.lanbook.com/book/5539#authors>

И. А. Рогов, А. И. Жаринов, Л. А. Текутьева, Т. А. Шепель Биотехнология мяса и мясопродуктов : курс лекций. - Издательство: ДеЛи. – 2010. – 294 с.

### **9.2 Дополнительная литература**

Васильева Л. Н., Муравьева Е. А. Методы управления инновационной деятельностью: учебное пособие-М.: КНОРУС, 2005.- 320 с.

Грачева М. В. Управление рисками в инновационной деятельности : учеб. пособие / М. В. Грачева ; авт. Ляпина, С. Ю. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2010. - 351 с. Гершман М. А. Инновационный менеджмент. - М.: Маркет ДС, 2008.-200 с.

Трифилова А. А. Оценка эффективности инновационного развития предприятия.- М.: Финансы и статистика, 2005.-304 с.

Фатхутдинов Р. А. Инновационный менеджмент: учебник для вузов 6-е изд., испр. И доп. – СПб.: Питер, 2008.- 448 с.

Фейнер, Г. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации [Текст] / Г. Фейнер. - СПб. : Профессия, 2010. – 720 с.

Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / под ред. В.А. Тутельяна и А.П. Нечаева / М. :ДеЛи плюс, 2014. – 520 с.

### **9.3 Периодические издания**

*Журналы Пищевая промышленность, Мясная индустрия, Молочная промышленность.*

### **9.4 Методические указания к прохождению практики**

*Методические указания к преддипломной практике [Электронный ресурс] / режим доступа <http://education.vsu.ru/mod/glossary/view.php?id=38778>*

## **10 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике**

1) Информационно-развивающие технологии:

- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;

- получение студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;
- 2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии.
  - проблемные лекции и семинары;
  - «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;
  - «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;
  - обучение на основе опыта.
- 3) Личностно ориентированные технологии обучения.
  - консультации;
  - «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;
  - опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;
  - подготовка к докладам на студенческих конференциях и отчета по практике.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

*Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: ОС Windows.*

1. Сайт научной библиотеки ВГУИТ <<http://cnit.vsu.ru>>.
2. Базовые федеральные образовательные порталы. <[http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal\\_page.htm](http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.htm)>.
3. Государственная публичная научно-техническая библиотека. <[www.gpntb.ru](http://www.gpntb.ru)>.
4. Информационно-коммуникационные технологии в образовании. Система федеральных образовательных порталов. <<http://www.ict.edu.ru/>>.
5. Национальная электронная библиотека. <[www.nns.ru/](http://www.nns.ru/)>..
6. Поисковая система «Апорт». <[www.aport.ru/](http://www.aport.ru/)>.
7. Поисковая система «Рамблер». <[www.rambler.ru/](http://www.rambler.ru/)>.
8. Поисковая система «Yahoo». <[www.yahoo.com/](http://www.yahoo.com/)>.
9. Поисковая система «Яндекс». <[www.yandex.ru/](http://www.yandex.ru/)>.
10. Российская государственная библиотека. <[www.rsl.ru/](http://www.rsl.ru/)>.
11. Российская национальная библиотека. <[www.nlr.ru/](http://www.nlr.ru/)>.)

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения практики используется материально-техническая база ООО «Ступени», ООО «ТК Промснаб», ООО «Заречное», ООО «Мясокомбинат «Донской», ООО «Воронежросагро», ПАО МК «Воронежский». Данные предприятия относятся к отрасли и располагают действующим рабочим парком оборудования по переработке животного сырья и специалистами мясной и молочной отрасли, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения.