

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 06.07.2023 15:58:09

Уникальный программный ключ:

5258223550e985ab23726e1609b514b7349986a8255f801f298f917e1351fae

Аннотация к рабочей программе практики «Технологическая (II)»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

- 1.1. **Цель:** производственной практики формирование универсальных, обще-профессиональных и профессиональных компетенций путем обобщения и систематизации знаний, полученных ранее при теоретическом обучении.
- 1.2. **Задачи:** приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по типам задач профессиональной деятельности выпускников, предусмотренным основной профессиональной образовательной программой.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Индекс (код) компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении производственной практики
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	знать: критический анализ информации уметь: критически анализировать информацию владеть: способностью критически анализировать информацию
		УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	знать: возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки уметь: выбирать варианты решения задач владеть: выбирать варианты решения задач
		УК-1.4. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	знать: последствия возможных решений задачи

			<p>уметь: определять и оценивать последствия возможных решений задачи</p> <p>владеть: последствиями возможных решений задачи</p>
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	<p>знать: требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте</p> <p>уметь: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>владеть: методами и навыками по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p>
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1 Анализирует эффективность различных технологий производства продукции растениеводства	<p>Знать: эффективность различных технологий производства продукции растениеводства</p> <p>уметь: анализировать эффективность различных технологий производства продукции растениеводства</p> <p>владеть: методами и навыками анализа эффективности различных технологий производства продукции растениеводства</p>
		ПК-1.2 Способен выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач	<p>знать: существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач</p> <p>уметь: подбирать технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач</p> <p>владеть: различными технологиями производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач</p>
ПК-4	Способен применять инновационные технологии	ПК-4.2 Определяет предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при	знать: предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при

	при переработке сельскохозяйственного сырья	переработке сельскохозяйственного сырья	переработке сельскохозяйственного сырья уметь: определять предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при переработке сельскохозяйственного сырья владеть: способность определять предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при переработке сельскохозяйственного сырья
		ПК-4.3 Способен провести идентификацию и товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции	знать: способы идентификации товароведческой оценки сельскохозяйственной продукции, уметь: провести идентификацию и товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции владеть: навыками по проведению идентификации и товароведческой оценки сельскохозяйственной продукции.
ПК-5	Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю технологических процессов производства высококачественной безопасной продукции	ПК 5.2 Владеет методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Знать: методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции Уметь: использовать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

ПК-6	Способен реализовывать современные технологии переработки и продукции плодородства и овощеводства	ПК 6.1 Определяет способы переработки продукции плодородства и овощеводства	знать: способы переработки продукции плодородства и овощеводства уметь: определять способы переработки продукции плодородства и овощеводства владеть: способами переработки продукции плодородства и овощеводства
		ПК 6.2 Рационально подбирает технологии переработки продукции плодородства и овощеводства	Знать: технологии переработки продукции плодородства и овощеводства Уметь: выбирать технологии переработки продукции плодородства и овощеводства Владеть: методами определения технологии переработки продукции плодородства и овощеводства
ПК-7	Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного происхождения	ПК-7.1 Способен использовать законодательную базу в области безопасности продуктов животного и растительного происхождения	знать: современные документы в области безопасности и контроля качества уметь: использовать нормативные документы в целях контроля владеть: принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		ПК-7.2 Владеет методами оценки качества продуктов животного и растительного происхождения	знать: алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; уметь: ставить задачи и подбирать методы контроля качества владеть: методами контроля качества

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.В.02 (П) технологическая практика, относящаяся к вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

<p align="center">Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	Учебная практика Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
	Учебная (технологическая)
	Производство продукции растениеводства
	Производство продукции животноводства
	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
	Оборудование перерабатывающих производств
	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
	Технология хранения и переработки продукции животноводства
	Технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции
	Биотехнология переработки сельскохозяйственной продукции
	<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>

4. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная.

Тип практики: технологическая.

Форма проведения практики - проводится дискретно по периодам проведения - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

Способы проведения практики – стационарная, выездная.

Место прохождения практики – базовые предприятия АПК. Реестр заключенных договоров представлен на сайте университета.

5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

На четвертом 15 зачетных единиц, продолжительностью 540 часов, 10 недель.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, часы, %	Формы текущего контроля
1.	Консультации по производственной практике	20ч, 3,78%	опрос
2.	Практическая подготовка по производственной практике	420ч, 77,78%	индивидуальное задание
3.	Самостоятельная работа	100ч, 18,52%	отчет
	Итого		540