

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.06.2024 09:16:34

Уникальный программный ключ:

5258223550e985ab23726e1609b514b7749986cb725f5801f798f917e1351fae

## 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	<b>знать:</b> критический анализ информации <b>уметь:</b> критически анализировать информацию <b>владеть:</b> способностью критически анализировать информацию
		УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	<b>знать:</b> возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки <b>уметь:</b> выбирать варианты решения задач <b>владеть:</b> выбирать варианты решения задач
		УК-1.4. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	<b>знать:</b> последствия возможных решений задачи

			<p><b>уметь:</b> определять и оценивать последствия возможных решений задачи</p> <p><b>владеть:</b> 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><b>знать:</b> требования по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте</p> <p><b>уметь:</b> обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p><b>владеть:</b> 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><b>Знать:</b> эффективность различных технологий производства продукции растениеводства</p> <p><b>уметь:</b> анализировать эффективность различных технологий производства продукции растениеводства</p> <p><b>владеть:</b> 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><b>знать:</b> существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач</p> <p><b>уметь:</b> подбирать технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач</p> <p><b>владеть:</b> 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	<b>знать:</b> предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при

	при переработке сельскохозяйственного сырья	переработке сельскохозяйственного сырья	переработке сельскохозяйственного сырья <b>уметь:</b> определять предельные значения параметров и порядок мониторинга критических контрольных точек при переработке сельскохозяйственного сырья <b>владеть:</b> 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	<b>знать:</b> способы идентификации товароведческой оценки сельскохозяйственной продукции, <b>уметь:</b> провести идентификацию и товароведческую оценку сельскохозяйственной продукции <b>владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции  <b>Уметь:</b> использовать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции <b>Владеть:</b> 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	<b>знать:</b> способы переработки продукции плодородства и овощеводства <b>уметь:</b> определять способы переработки продукции плодородства и овощеводства <b>владеть:</b> способами переработки продукции плодородства и овощеводства
		ПК 6.2 Рационально подбирает технологии переработки продукции плодородства и овощеводства	<b>Знать:</b> технологии переработки продукции плодородства и овощеводства  <b>Уметь:</b> выбирать технологии переработки продукции плодородства и овощеводства <b>Владеть:</b> 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	<b>знать:</b> современные документы в области безопасности и контроля качества <b>уметь:</b> использовать нормативные документы в целях контроля <b>владеть:</b> принципами организации контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
		ПК-7.2 Владеет методами оценки качества продуктов животного и растительного происхождения	<b>знать:</b> алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса; <b>уметь:</b> ставить задачи и подбирать методы контроля качества <b>владеть:</b> 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"><b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b></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><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></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.

<b>№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Трудоемкость, часы, %</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
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