

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент

И.О. Воробьева



## **Аннотация рабочей программы по производственной практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности**

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Практика обучающихся в Академии является составной частью образовательной программы высшего образования, проводится в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися соответствующих компетенций, углубления и закрепления знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения. Практика направлена на приобретение студентами опыта профессионально-ориентированной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

**Вид практики:** *производственная.*

**Тип практики :** *производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.*

**Способ проведения производственной практики:** *выездная*

**Форма проведения производственной практики:** *дискретная* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

### **Цель практики**

Целью производственной практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- закрепление и углубление знаний общепрофессиональных и профильно-специализированных дисциплин, включенных в учебный план, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных эксплуатацией и проектированием объектов профессиональной деятельности.

### **Задачи практики:**

- изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия (его структура, характеристика, показатели работы);
- изучение технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства, плодоводства и овощеводства;

- закрепление знаний, полученных при теоретическом обучении, подготовка к изучению последующих профильных дисциплин;
- подготовка будущего специалиста к выполнению основных трудовых функций;
- профессиональная и социальная адаптация студентов в условиях производства.
- Производственная практика **по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности** включена в вариативную часть Б 2. П 1.
- **Требования к уровню освоения содержания практики**
- По результатам студент должен
- **знать:**
  - технологии производства, методы, способы и режимы хранения, переработки продукции растениеводства и животноводства, плодоводства и овощеводства;
  - методы и методики анализа показателей количества, качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, образцов почв и растений;
  - тип сооружений и принципы работы оборудования предприятий по производству, переработке и хранению сельскохозяйственной продукции.
- **Уметь:**
  - распознавать сорта сельскохозяйственных культур (растений) и типы, виды и породы сельскохозяйственных животных; использовать факторы и приемы регулирующие рост и развитие сельскохозяйственных культур и животных;
  - реализовывать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, животноводства, плодов и овощей;
  - реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
  - эксплуатировать техническое оборудование, автоматические и механические устройства для производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
  - применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
- **Владеть:**
  - техникой идентификации сортов растений, типов, видов и пород животных;
  - методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений, умение определять способ хранения и переработки.
  - способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранению продукции;
  - навыками эксплуатации технологического оборудования, механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции животноводства и растениеводства;
  - способностью к принятию управленческих решений и управлению персоналом структурного подразделения организации;
  - способностью обобщать и статистически обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения.
- Перечень общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
<b>ОПК-5</b>	способностью использовать современные технологии в приготовлении органических	современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	использовать компоненты сырья в производстве кормов и сельскохозяйственной продукции	методами и технологиями производства и переработки сельскохозяйственной продукции

	удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции			
<b>ОПК-6</b>	Готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	основные методики оценки качества мясopодуки с учетом биохимических показателей	идентифицировать качество мясopодуки с учетом биохимических показателей; определять способ хранения и переработки мяса с учетом её качественных характеристик	современными методами оценки качества мясopодуки
<b>ОПК-7</b>	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	показатели качества и безопасности сырья и продуктов переработки	определять показатели качества и безопасности сырья и продуктов переработки в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ	методами определения качества и безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ и ТУ
<b>ОПК-8</b>	Готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь	основные причины возникновения наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных	диагностировать основные причины возникновения наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных	Методами диагностики и лечения наиболее распространенных заболеваний сельскохозяйственных животных
<b>ПК-5</b>	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	химический состав, пищевую ценность мясopодуки, биохимические процессы при хранении и переработке мяса; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения мяса	учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке мяса; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	методами приемки оценки мясного сырья по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям
<b>ПК-6</b>	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	основные технологии и способы хранения и переработки плодов и овощей	воплощать технологии хранения и переработки плодов и овощей в производство	Современными технологиями хранения и переработки

	овощей			плодов и овощей
<b>ПК-7</b>	Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базой	методики исследований качества и безопасности мясного сырья и продуктов его переработки	проводить исследования качества и безопасности мясного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базой	современными методами проведения исследований качества и безопасности мясного сырья и продуктов переработки
<b>ПК-9</b>	Готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства	химический состав, пищевую ценность мяса и химические процессы при хранении и переработке мяса; принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения мяса	учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке мяса; оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей	методами приемки оценки мясного сырья по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям
<b>ПК-11</b>	Готовностью реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей	Об основных этапах технологического процесса консервирования продукции растениеводства; отличительные особенности в технологии производства того или иного продукта;	Применять наиболее рациональные режимы при консервировании продукции с учетом качества сырья; оценивать и корректировать схемы консервирования продукции растениеводства	Навыками отыскивать причины браков, дефектов и порчи сырья, и готовой продукции; навыками разработки технологии консервирования продукции растениеводства
<b>ПК-12</b>	Готовностью оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями государственных стандартов	Требования к показателям качества консервированной продукции из плодов, ягод и овощей; методы контроля качества сырья и готовой консервированной продукции из плодов, ягод и овощей	Определять качество сырья и готовой консервированной продукции из плодов, ягод и овощей; работать с нормативнотехнологической документацией	Современными методами оценки качества сырья и готовой консервированной продукции
<b>ПК-15</b>	способностью к анализу и	Особенности состава и свойств мясного и	Составлять схемы технологического	Методикой расчета рецептур,

	<p>планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>молочного сырья, факторы, влияющие на качество сырья и продуктов переработки молока и мяса, биохимические процессы при переработке и хранении животноводческой продукции; требования стандартов и нормативно-правовых актов к продуктам переработки молока и мяса, принципы, методы, способы, процессы при переработке и хранении продукции животноводства; технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке животного сырья</p>	<p>процесса и технологического оборудования, оборудования, устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки животноводческой продукции с учетом микробиологических и химических процессов при хранении и переработке продукции животноводства</p>	<p>проведения продуктовых расчетов, определения потерь при производстве мясной и молочной продукции, составления схем технологического процесса и оборудования, методикой управления технологическими процессами с учетом особенностей сырья и технологического оборудования для получения качественной и безопасной продукции при наименьших затратах</p>
--	--	---	--	--

**Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 6 зачетных единиц, 216 часов**