

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент



И.О. Воробьева



Аннотация рабочей программы по учебной практики по дисциплине «ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ»

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

МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная практика по **Получению первичных профессиональных умений и навыков** как раздел ООП включена в Блок 2 «Практики» в вариативную часть.

Организация Учебной практики по **получению первичных профессиональных умений и навыков(Б2.У.1)** предусматривает закрепление теоретических знаний по разделам дисциплин: Морфология и физиология, Зоология, Ботаника, Микробиология, Введение в специальность, История зоотехнической науки, и подготовку к получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в виде практических занятий, самостоятельной работы студентов, а также программой учебной практики предусмотрены проведение консультаций специалистов сельскохозяйственных предприятий (зоотехников, ветеринарных врачей, агрономов, операторов машинного доения и т.д.).

ЦЕЛЬ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

совершенствование теоретических знаний и получение первичных профессиональных умений и навыков ходе изучения основных типов, видов и пород животных в сельскохозяйственном производстве, видов и сортов сельскохозяйственных растений; оценки породных качеств, продуктивной и воспроизводительной способности сельскохозяйственных животных, биологических особенностей сельскохозяйственных культур. Оценка роли и эффективности использования пород животных и сортов растений в сельскохозяйственном производстве.

СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость Учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков 36 часа

МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная практика по **Получению первичных профессиональных умений и навыков** как раздел ООП включена в Блок 2 «Практики» в вариативную часть.

Организация Учебной практики по **получению первичных профессиональных умений и навыков(Б2.У.1)**предусматриваетзакрепление теоретических знаний по разделам дисциплин: Морфология и физиология, Зоология, Ботаника, Микробиология, Введение в специальность, История зоотехнической науки, и подготовку к получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в виде практических занятий, самостоятельной работы студентов, а также программой учебной практики предусмотрены проведение консультаций специалистов сельскохозяйственных предприятий (зоотехников, ветеринарных врачей, агрономов, операторов машинного доения и т.д.).

ЦЕЛЬ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

совершенствование теоретических знаний и получение первичных профессиональных умений и навыков ходе изучения основных типов, видов и пород животных в сельскохозяйственном производстве, видов и сортов сельскохозяйственных растений; оценки породных качеств, продуктивной и воспроизводительной способности сельскохозяйственных животных, биологических особенностей сельскохозяйственных культур. Оценка роли и эффективности использования пород животных и сортов растений в сельскохозяйственном производстве.

СТРУКТУРАУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость Учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков 36 часа

Содержание учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков		Объем в часах
1	Введение	1
2	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии. Правила поведения во время проживания в условиях предприятия	
3	Изучение основных типов, видов и пород сельскохозяйственных животных; основных видов и сортов растений, их биологических особенностей, а, также, оценка их роли и эффективности использования в сельскохозяйственном производстве	22
4	Самостоятельная работа студента-практиканта (выполнение научно-исследовательской работы и т.д.)	12
5	Оформление отчета, зачет	1
Всего		36

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование следующих общекультурных компетенций:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности(ОК-3);

-способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

- способностью к коммуникации в устной и письменных формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Итоговый контроль – зачет (2 семестр)

СОСТАВИТЕЛИ

Батанов С.Д. – доктор с.-х. наук, профессор

Старостина О.С.- кандидат с.-х. наук, доцент

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
ОПК-5	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			
ОПК-6	Готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	основные методики оценки качества мясopодукции с учетом биохимических показателей	идентифицировать качество мясopодукции с учетом биохимических показателей; определять способ хранения и переработки мяса с учетом её качественных характеристик	современными методами оценки качества мясopодукции
ОПК-7	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
ОПК-8	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
ПК-5	Готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	химический состав, пищевую ценность мясopодуктов, 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
ПК-6	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
ПК-7	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
ПК-9	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
ПК-11	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
ПК-12	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
ПК-15	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

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент



И.О. Воробьева



Аннотация рабочей программы по производственной технологической практике

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

1. Цель и задачи производственной технологической практики

Целью производственной технологической практики является приобретение профессиональных умений и навыков по реализации технологий хранения и переработки продукции растениеводства, животноводства, плодоводства и овощеводства, организация хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оценка качества сырья и готовой продукции, а также постановка производственных и лабораторных опытов.

Задачи:

- ознакомиться и применить современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции;
- ознакомиться с производственной деятельностью предприятия по переработке сельскохозяйственной продукции, овладеть способностью управлять персоналом структурных подразделений предприятий, и принимать управленческие решения в производственных условиях;
- изучить и использовать технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- овладеть и применять методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений;
- изучить и эксплуатировать механические и автоматические устройства, технологическое оборудование для производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучить и проанализировать методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от экологических катастроф, инфекционных и инвазионных заболеваний;

- приобрести навыки работы с документами нормативной и законодательной базы, и оценивать качество и безопасность сырья и сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

2. Место производственной технологической практики в структуре ООП

Производственная технологическая практика (Б2.П.2) как раздел ООП включена в вариативную часть Блок 2 «Практики». Производственная технологическая практика направлена на формирование у студентов не только первичных профессиональных умений и навыков, в том числе навыков в научно-исследовательской работе, но и умений и опыта в профессиональной деятельности. Основой технологической практики является самостоятельная практическая деятельность студента на перерабатывающих предприятиях с применением теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе изучения соответствующих дисциплин, а также ведение научно-исследовательской работы в производственных условиях, по итогам которой предоставляются результаты экспериментальных исследований для их обсуждения и дальнейшего внедрения в производство.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения программы практики

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);

- готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3);

- готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4);

- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6);

- способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК-7);

- готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь (ОПК-8);
- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОПК-9);
- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1);
- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2);
- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-3);
- готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);
- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);
- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-11);
- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12);
- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13);
- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14);
- способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15);

- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-16);
- способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга (ПК-17);
- готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции (ПК-18);
- готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации (ПК-19);
- способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20);
- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21);
- владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22);
- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).

4. Структура производственной технологической практики

Общая трудоемкость производственной технологической практики составляет 648 часов, 18 зачетных единиц. Проводится на 3 курсе, во 2 семестре. Итоговый контроль – зачет с оценкой.

1.Подготовительный этап. 2. Производственный этап. 3.Заключительный этап. 4.Самостоятельная работа.

Для обеспечения освоения программы производственной технологической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» проходят практику, в основном, на производственных перерабатывающих предприятиях пищевой промышленности. Так же у студентов есть возможность проводить ряд испытаний и исследований при выполнении индивидуального задания в специализированных лабораториях ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА.

5. Формы контроля

Контроль освоения программы производственной практики осуществляется в форме оформления отчетов и презентационного материала, которые предоставляются при сдаче зачета по практикам. По итогам проведенной и представленной работы студент аттестуется дифференцированным «зачет», («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

6. Составители

Хардина Екатерина Валерьевна, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства» Ижевской ГСХА; Краснова Оксана Анатольевна, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства» Ижевской ГСХА; Берёзкина Галина Юрьевна доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства» Ижевской ГСХА.

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент


_____ И.О. Воробьева



Аннотация рабочей программы по научно-исследовательской работе
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

1. Место дисциплины в структуре ООП

Научно-исследовательская работа, производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности включена в часть практик Б2.

Научно-исследовательская работа студентов базируется на содержании дисциплин учебного плана, изучаемых ранее и предполагает соответствующий объем знаний, умений и компетенций. Результаты программы научно-исследовательской работы должны способствовать освоению последующих специальных профессиональных дисциплин учебного плана и выполнению выпускной квалификационной работы с элементами НИР.

Базами для проведения научно-исследовательской работы для бакалаврской программы являются лаборатории кафедр Ижевской ГСХА.

В системе подготовки студентов научно-исследовательская работа опирается на дисциплины «Микробиология», «Физиология растений», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Земледелие с основами почвоведения», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Генетика растений и животных», «Основы ветеринарии и биотехника размножения», «Основы научных исследований», «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Оборудование перерабатывающих производств», «Безопасность жизнедеятельности», «Технология переработки продуктов пчеловодства».

Цель научно-исследовательской работы

Целью научно-исследовательской работы по профилям «Технология производства и переработки продукции животноводства», «Технология производства и переработки продукции растениеводства» направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата) являются:

- формирование у студентов системы знаний и развитие профессиональной компетентности с элементами научно-исследовательской деятельности;
- формирование практических навыков ведения самостоятельной исследовательской работы;
- приобщение студентов к научным знаниям, анализу и обобщению научного материала, разработки оригинальных идей для подготовки выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

2. Структура дисциплины

Программа научно-исследовательской работы ориентирована на изучение следующих основных этапов:

- Подготовительный этап
- Исследовательский этап
- Заключительный этап

3. Основные образовательные технологии

Использование всего комплекса образовательных, научно-исследовательских и опытно-экспериментальных методов и технологий.

Для реализации научно-исследовательской работы использование общенаучных и научных методов исследования, а также имеющихся программных продуктов: Mathcad, , PowerPoint и др.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс выполнения научно-исследовательской работы направлен на формирование следующих профессиональных компетенций:

- способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20),
- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21),
- владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22),
- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23)

6. Общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость производственной практики научно-исследовательской работы составляет 1 зачетная единица (36 академических часа).

7. Формы контроля

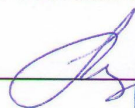
Итоговый контроль – зачет .

8. Составители:

Краснова Оксана Анатольевна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства»
 Березкина Галина Юрьевна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства»
 Хардина Екатерина Валерьевна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Технология переработки продукции животноводства»

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент



И.О. Воробьева

Аннотация к рабочей программе по преддипломной практике

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

1 Цели и задачи производственной преддипломной практики

Целью преддипломной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 35.03.07 является систематизация и закрепление ранее полученных знаний и практических навыков по дисциплинам программы бакалавриата применительно к практическим задачам производства и переработки сельскохозяйственной продукции, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка готовности студента к самостоятельной трудовой деятельности, получение практических навыков решения задач, сбор фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики.

- Закрепление, углубление и систематизация теоретических знаний и умений, полученных в процессе обучения по профилям подготовки «Технология производства и переработки продукции растениеводства» и «Технология производства и переработки продукции животноводства» на основе изучения деятельности конкретной организации;
- изучение нормативной документации, нормативно-правовых и методических материалов, научной литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в ходе подготовки выпускной квалификационной работы;
- сбор фактического материала по теме выпускной квалификационной работы в области производственно-экономической деятельности предприятия, технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, безопасности жизнедеятельности предприятия и экологической безопасности производства;
- определение качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативных документов и нормативно-правовых актов в условиях конкретного предприятия и разработка рекомендаций по повышению качества сырья и готовой продукции;
- изучение современного состояния развития технологии и современного высокотехнологического оборудования для производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- выполнение индивидуального задания научного руководителя на актуальную тематику, востребованную современным производством с элементами научно-инновационного подхода, разработанного совместно с студентом;
- выбор и обоснование в выпускной квалификационной работе оптимальных технологических решений с учетом последних достижений науки и техники в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучение и анализ собранного материала по тематике выпускной квалификационной работы.

Способ проведения практики: практика проводится в профильных предприятиях и организациях по индивидуальным договорам между ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА и предприятия-

ми и организациями, а также на кафедрах и в лабораториях вуза, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Форма проведения практики: дискретная – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики (2 недели).

Производственная (преддипломная) практика является завершающим этапом обучения и проводится для выполнения выпускной квалификационной работы (8 семестр).

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Планируемые результаты обучения по практике знания, умения, навыки и опыт деятельности, являются основой для формирования следующих компетенций:

Общепрофессиональных (ОПК):

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);

- готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3);

- готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4);

- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6);

- способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК-7);

- готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь (ОПК-8);

Профессиональных (ПК):

- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1);

- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2);

- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-3);

- готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);

- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);

- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);

- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);

- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);

- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-11);
- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12);
- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13);
- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14);
- способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15);
- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-16);
- способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга (ПК-17);
- готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции (ПК-18);
- готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации (ПК-19);
- способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20);
- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21);
- владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22);
- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).

2 Место преддипломной практики в структуре ООП

Преддипломная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Б2.П.4 – очное отделение, Б2.П.3 – заочное отделение) включена в часть практик Б2 и относится к производственным практикам Б2.П.

Преддипломная практика студентов базируется на изучении дисциплин «Менеджмент», «Маркетинг», «Экономика», «Психология самоорганизации и самообразования», «Земледелие с основами почвоведения», «Физиология растений», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Экология», «Микробиология», «Химия перерабатывающих производств», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Генетика растений и животных», «Основы ветеринарии и биотехника размножения животных», «Кормление сельскохозяйственных животных», «Основы научных исследований», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Производство продукции растениеводства», «Производство продукции животноводства», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Технология переработки продуктов пчеловодства», «Технология производства молочных продуктов», «Технология производства мясопродуктов», «Технология переработки рыбы», «Технология колбасных изделий», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Организация производства и предпринимательство в АПК», «Оборудование перерабатывающих производств», «Безопасность жизнедеятельности», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» и прохождении учебной, научно-исследовательской и производственной практик.

Результаты преддипломной практики должны способствовать выполнению выпускной квалификационной работы.

4 Объем и содержание практики. При очной форме обучения общая трудоемкость преддипломной практики составляет 108 часов, 3 зачетных единицы. Практика проводится в 8 семестре. Итоговый контроль – зачет.

Для студентов заочной формы обучения преддипломная практика проводится на 5 курсе. Общая трудоемкость составляет 54 часа (1,5 зачетных единицы). Итоговый контроль – дифференцированный зачет.

Преддипломная практика включает следующие разделы:

- подготовительный этап, включающий инструктаж и общее ознакомление;
- основной этап, включающий сбор информации по тематике выпускной квалификационной работы, выполнение индивидуального задания на практику;
- заключительный этап, в том числе обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике. Защита отчета по преддипломной практике.

В ходе преддипломной практики студенты используют весь комплекс образовательных, научно-исследовательских и опытно-экспериментальных методов и технологий.

5 Организация прохождения практики

Преддипломная практика проводится на профильных сторонних предприятиях, в учреждениях и организациях, на основе договоров о базах практики между академией и предприятием, учреждением или организацией или в лабораториях факультета, на соответствующих направлениях (специальности) подготовки кафедрах и иных структурных подразделениях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Руководителями преддипломной практики от академии являются научные руководители выпускных квалификационных работ.

Перед выездом на производственную практику проводятся инструктажи студентов по технике безопасности на производстве.

6 Форма отчетности по итогам прохождения практики.

По результатам практики оформляются дневник, отчет и презентация к защите отчета. Не позднее 3 дней после окончания преддипломной практики проводится коллегиальная защита отчета по практике, на основании которой выставляется зачет по практике (студентам заочной формы обучения выставляется дифференцированный зачет).

7 Составитель:

Доцент кафедры Технологии переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО Ижевской ГСХА, кандидат сельскохозяйственных наук Бычкова Вероника Анатольевна.

