

# **АННОТАЦИИ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

**(учебной, производственной, преддипломной)**

## **ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

---

*(код и наименование направления подготовки /специальности)*

**Технология производства и переработки продукции животноводства**

---

*направленность программы (профиль/специализация/магистерская программа)*

По направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль «Технология производства и переработки продукции животноводства») имеются утвержденные в соответствующем порядке рабочие программы практик:

Шифр	Наименование практики
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)
Б2.О.02(У)	Технологическая практика
Б2.В.01(П)	Технологическая практика
Б2.В.02(П)	Преддипломная практика

**Аннотация программы по ознакомительной практике (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)**

Форма обучения – очная, заочная		
<b>35.03.07</b> Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
код	направление подготовки	
Технология производства и переработки продукции животноводства		
профиль		
<b>Общая трудоемкость практики составляет            9 зет,    6 недель</b>		
<b>Вид практики:</b>	учебная	
<b>Тип практики:</b>	ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	- дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности.	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-1.            Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	развитие у студентов навыков библиографического подбора (в библиотеке университета и сети Интернет) и использования литературы и иных рекомендованных источников информации в соответствии с областью (объектами) профессиональной деятельности и характером решаемых профессионально-ориентированных задач
УК-2.            Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
УК-4.            Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске		

необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках		
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		развитие профессиональной мотивации студентов, ориентированной на глубокое и всестороннее освоение выбранной профессии, осознание ее социальной значимости, роли и места в системе общественных взаимоотношений
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий		применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы) (Б2.О.01(У)) является типом учебной практики и относится к обязательной части Блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	
УК-1.2 - Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Знания: основной терминологии в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Умения: проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции Навыки: владеть методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	

УК-2.3 - Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знания: современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умения: обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения
	Навыки: обобщения и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
УК-4.2 - Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	Знания: источников отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умения: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Навыки: анализировать и критического осмысления отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
УК-6.5 - Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Знания: основ статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
	Умения: использовать устную и письменную формы на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Навыки: поддерживать безопасные условия жизнедеятельности
УК-8.1 - Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Знания: условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Навыки: использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
ОПК-1.1 - Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знания: основных биологических законов) основных показателей качества
	Умения: использовать знание основных биологических законов в профессиональной и исследовательской деятельности
	Навыки: практического применения основных биологических законов
ОПК-1.2 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом	Знания: сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки
	Умения: применять оптимальные методы анализа показателей качества и безопасности
	Навыки: владеть методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки

основных требований информационной безопасности	
<b>Краткая характеристика практики</b>	<p>Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров</p> <p>Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения учебной практики/производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж.</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p> <p>Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики</p>
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная – зачет, 2 семестр</p> <p>Заочная – зачет, 1 курс</p>
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

## Аннотация программы технологической практики

Форма обучения – очная, заочная		
35.03.07    Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
код	направление подготовки	
Технология производства и переработки продукции животноводства		
профиль		
<b>Общая трудоемкость практики составляет    9 зет,    6 недель</b>		
<b>Вид практики:</b>	учебная	
<b>Тип практики:</b>	технологическая	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	развитие профессиональной мотивации студентов, ориентированной на глубокое и всестороннее освоение выбранной профессии, осознание ее социальной значимости, роли и места в системе общественных взаимоотношений;
УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах		
УК-8 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия		

жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		
ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий		развитие профессиональной мотивации студентов, ориентированной на глубокое и всестороннее освоение выбранной профессии, осознание ее социальной значимости, роли и места в системе общественных взаимоотношений
ОПК-3 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов		
ОПК-4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности		
ОПК-5 - Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности		применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике
ОПК-6 - Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.		
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Технологическая практика (Б2.О.02(У)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	



компетенций	
УК-2.4 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Знания: структуры отраслей растениеводства и животноводства в составе сельскохозяйственных предприятий
	Умения: представлять результаты решения конкретной задачи проекта
	Навыки: определять круг задач в рамках поставленной цели
УК-5.3 - Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Знания: основы профессиональной деятельности
	Умения: применять полученные знания в профессиональной деятельности
	Навыки: применять современные знания в профессиональной деятельности
УК-8.1 - Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Знания: условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Навыки: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте
ОПК-1.2 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знания: информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
	Умения: решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной культуры
	Навыки: владеть методами математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
ОПК-3.1 - Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Знания: безопасных условий выполнения производственных процессов
	Умения: создавать безопасные условия труда
	Навыки: поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
ОПК-4.1 - Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной	Знания: современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
	Умения: определять способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции с учетом ее качества
	Навыки: применять современные методы научных

продукции	исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК 5.1 - Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знания: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умения: методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Навыки: характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике
ОПК-6.1 - Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знания: технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умения: определять основные режимы и параметры технологий переработки сельскохозяйственной продукции
	Навыки: владеть методами анализа биохимических показателей качества сельскохозяйственной продукции
<b>Краткая характеристика практики</b>	Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда. Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда на сельскохозяйственных предприятиях Изучение структуры отраслей растениеводства и животноводства в составе сельскохозяйственных предприятий Изучение должностных инструкций и регламентов, отчетности регулирующих деятельность сельскохозяйственных предприятий Подготовка отчета по практике
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	Очная – зачет, 4 семестр Заочная – зачет, 3 курс
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### Аннотация программы технологической практики

Форма обучения – очная, заочная		
<b>35.03.07</b> Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
код	направление подготовки	
Технология производства и переработки продукции животноводства		
профиль		
<b>Общая трудоемкость практики составляет                      15 зет,    10 недель</b>		
<b>Вид практики:</b>	производственная	
<b>Тип практики:</b>	технологическая	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– знакомство с производственной, организационной и управленческой структурой предприятия;</li> <li>– знакомство с правилами приемки, складирования и хранения всех видов сырья;</li> <li>– знакомство с сырьевой и материально-технической базами производства;</li> <li>– знакомство с процессами подготовки и первичной обработки сырья;</li> <li>– изучение условий хранения и транспортировки готовой продукции;</li> <li>– знакомство с технологическим оборудованием,</li> </ul>
УК-8 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		
ПК-1 - Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование		

нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования	и	технологических линиях	используемым для выполнения перечисленных технологических процессов; – ознакомление с основными методами контроля производства и продукции
ПК-2 Производственный контроль производства пищевых продуктов, контроль качества			
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Технологическая практика (Б2.В.01(П)) относится к вариативной части блока 2 «Практики»		
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>		
УК-2.1 - Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Знания: показатели безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки		
	Умения: применять современные методы научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции		
	Навыки: Владеть методами научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции		
УК-2.3 - Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Знания: структуры перерабатывающих предприятий		
	Умения: определять структуру перерабатывающих предприятий		
	Навыки: разделять структуру перерабатывающих предприятий		
УК-2.4 - Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Знания: должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий		
	Умения: применять должностные инструкции и регламенты, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий		
	Навыки: владеть должностными инструкциями и регламентами, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий		
УК-8.1 - Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Знания условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты		
	Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты		
	Навыки: Обеспечивать безопасные и/или комфортные условия		

	труда на рабочем месте
ПК-1.2 – Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования профессиональных заболеваний	Знания: современные подходы в эксплуатации машин и автоматов при производстве продукции
	Умения: эксплуатировать технологического оборудования
	Навыки: Рационально эксплуатировать машины и автоматов при производстве продукции
ПК-1.3 – Реализация технологического процесса производства мяса и мясопродуктов	Знания: современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
	Умения: определять основные режимы и параметры технологий переработки мяса и мясопродуктов
	Навыки: применения научных исследований в области переработки мяса и мясопродуктов
ПК-1.4 – Реализация технологического процесса производства молока и молочных продуктов	Знания: современные методы научных исследований в области производства и переработки молока и молочных продуктов
	Умения: определять основные режимы и параметры технологий переработки молока и молочных продуктов
	Навыки: применения научных исследований в области переработки молока и молочных продуктов
ПК- 1.5 – Реализация технологического процесса производства и переработки рыбы и гидробионтов	Знания: современные методы научных исследований в области производства и переработки рыбы и гидробионтов
	Умения: определять основные режимы и параметры технологий переработки рыбы и гидробионтов
	Навыки: применения научных исследований в области переработки рыбы и гидробионтов
ПК-1.6 – Реализация технологического процесса переработки продукции птицеводства	Знания: современные методы научных исследований в области производства и переработки продукции птицеводства
	Умения: определять основные режимы и параметры технологий переработки продукции птицеводства
	Навыки: применения научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-2.1 – Осуществляет контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	Знания: основные показатели качества сельскохозяйственной продукции птицеводства
	Умения: оценить качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и переработки
	Навыки: владеть методами анализа биохимических показателей качества сельскохозяйственной продукции
ПК-2.2 - Владеет методикой производства пищевых продуктов с заданными показателями	Знания: Биохимические показатели качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
	Умения: применять рациональные методы контроля и оценки качества продукции животного и растительного происхождения
	Навыки: владеть методами анализа биохимических показателей качества сельскохозяйственной продукции
<b>Краткая характеристика практики</b>	Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда. Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего

	<p>распорядка организации и правилам охраны труда перерабатывающих предприятий</p> <p>Изучение структуры перерабатывающих предприятий</p> <p>Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий</p> <p>Подготовка отчета по практике</p>
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	<p>Очная – зачет с оценкой, 6 семестр</p> <p>Заочная – зачет с оценкой, 4 курс</p>
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

### Аннотация программы преддипломной практики

Форма обучения – очная, заочная		
<b>35.03.07</b> Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
код	направление подготовки	
Технология производства и переработки продукции животноводства		
профиль		
<b>Общая трудоемкость практики составляет                    3 зет,    1 неделя</b>		
<b>Вид практики:</b>	производственная	
<b>Тип практики:</b>	преддипломная	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-2    -    Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	знакомство с общеинженерными службами предприятия, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, ознакомление с основными технико-экономическими показателями предприятия, сбор данных, необходимых для составления отчета.
УК-3    –    Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		
УК-8    -    Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении		

чрезвычайных ситуаций		
ПК-1 – Реализация технологического процесса производства пищевых продуктов, использование нормативной и технической документации, эксплуатация различных видов технологического оборудования		
ПК-3 – Разработка модифицированных технологических и аппаратурно-технологических схем производства мяса и мясных продуктов с учетом научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта		
ПК-4 – Проектирование инновационных технико-технологических процессов и производств пищевых продуктов животного происхождения		
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Преддипломная практика (Б2.В.02(П)) относится к вариативной части блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	
УК-2.2 – Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знания: нормативных документов (ГОСТов, ТУ), регламентирующих выпуск основных видов продукции и технологических инструкций	
	Умения: Применять нормативные документы (ГОСТов, ТУ), регламентирующих выпуск основных видов продукции и технологических инструкций	
	Навыки: выпускать основные виды продукции и технологических инструкций	
УК-2.4 – Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Знания: производственной характеристики предприятия	
	Умения: обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения	
	Навыки способностью к обобщению и статистической	



	обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
УК-3.4 – Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	Знания: основные показатели качества основы статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
	Умения: участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
	Навыки: статистически обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения
УК-8.1 - Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Знания : условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Умения: обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
	Навыки: Обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте
ПК-1.1 – Составляет план приемки сырья и выпуска продукции	Знания: план приемки сырья и выпуска продукции
	Умения: составлять план приемки сырья и выпуска продукции
	Навыки: планировать приемку сырья и выпуска продукции
ПК-3.1 – Осуществляет разработку предложений по повышению до конкурентного уровня выпускаемой продукции	Знания: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умения: проводить научные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Навыки: Владеть методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-3.2 – Реализует модернизацию производства на основе прогрессивных технологических процессов, новых материалов и тары	Знания: технологии производства сельскохозяйственной продукции
	Умения: Применять необходимые параметры в технологии производства сельскохозяйственной продукции
	Навыки: применять специализированные знания в области технологии производства сельскохозяйственной продукции
ПК-3.3 – Разрабатывает и внедряет мероприятия по повышению безопасности продукции на основе системы качества "Анализ рисков и критических контрольных точек" и "Система менеджмента безопасности пищевой	Знания: показатели качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями и потребностями рынка
	Умения: Оценивать качество сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями и потребностями рынка
	Навыки: определять качество сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями и потребностями рынка

продукции"	
ПК-4.1 – Осуществляет проектирование предприятий мясной и молочной отрасли различной мощности	Знания: основ проектирования предприятий мясной и молочной отрасли различной мощности
	Умения: проектировать предприятий мясной и молочной отрасли различной мощности
	Навыки: осуществлять проектирование предприятий мясной и молочной отрасли различной мощности
ПК-4.2 – Осуществляет участие в проектировании и внедрении технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства	Знания: основ проектирования технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства
	Умения: проектировать и внедрять технологические системы комплексной механизации и автоматизации производства
	Навыки: внедрять технологические системы комплексной механизации и автоматизации производства
<b>Краткая характеристика практики</b>	Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Изучение состояния охраны труда и охраны природы на предприятии Изучение производственной деятельности предприятия, технологических схем производства продукции, видов и назначения технологического оборудования, контроля параметров технологических процессов. Изучение нормативных документов (ГОСТов, ТУ), регламентирующих выпуск основных видов продукции и технологических инструкций Выполнение индивидуального задания, сбор материалов для квалификационной работы Написание и оформление отчета по практике
<b>Форма отчетности по практике</b>	Отчет, дневник
<b>Форма контроля</b>	Очная – зачет с оценкой, 8 семестр Заочная – зачет с оценкой, 5 курс
<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции