

АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ 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)

(На следующей странице приводится перечень всех практик с указанием их типов в соответствии с учебным планом. После перечня практик приводятся аннотации к ним в порядке указанном в перечне.)

Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)
Б2.О.02(У)	Технологическая практика
Б2.О.03(П)	Технологическая практика
Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика

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

Форма обучения – очная, заочная		
35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
код	направление подготовки	
Технология производства и переработки продукции животноводства		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 9 зет, 6 недель		
Вид практики:	учебная	
Тип практики:	ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно- исследовательской работы)	
Способ проведения практики	стационарная	
Форма проведения практики	- дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
Цель проведения практики	закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности.	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
Код и содержание компетенции		
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	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-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций		применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий		
Место практики в структуре ОП ВО	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»	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-1.2 - Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	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 - Оценивает решение поставленных	Знания: современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной	

задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	продукции
	Умения: обрабатывать результаты экспериментов, формулировать выводы и предложения
	Навыки: обобщения и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений
УК-4.2 - Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	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-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	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 основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности	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 основных требований информационной безопасности	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

Краткая характеристика практики	Установочное собрание по организации и содержанию практики для бакалавров Ознакомление с рабочим графиком (планом) проведения учебной практики/производственной практики. Составление проекта индивидуального задания. Вводный производственный инструктаж. Выполнение индивидуального задания Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики
Форма отчетности по практике	Отчет, дневник
Форма контроля	Очная – зачет, 2 семестр Заочная – зачет, 1 курс
Авторы	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		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 9 зет, 6 недель		
Вид практики:	учебная	
Тип практики:	технологическая	
Способ проведения практики	стационарная	
Форма проведения практики	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
Цель проведения практики	Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	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-2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;		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		
ОПК-6 - Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.		применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике
Место практики в структуре ОП ВО	Технологическая практика (Б2.О.02(У)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-5.3 - Учитывает при социальном и профессиональном	Знания: основ профессиональной деятельности	

общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения	Умения: применять полученные знания в профессиональной деятельности
	Навыки: применять современные знания в профессиональной деятельности
УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	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-2.1 - Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	Знания: основ нормативно-правовых документов в области сельского хозяйства
	Умения: анализировать нормативно-правовые документы в области сельского хозяйства
	Навыки: владеть методами поиска нормативно-правовых документов в области сельского хозяйства
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 в профессиональной деятельности	Знания: современных технологий производства сельскохозяйственной продукции
	Умения: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения
	Навыки: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК 5.1 - Проводит экспериментальные исследования в области	Знания: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умения: методы научных исследований в области

производства и переработки сельскохозяйственной продукции	производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Навыки: характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике
ОПК-6.1 - Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Знания: Правил первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Умения: определять основные режимы и параметры технологий переработки сельскохозяйственной продукции
	Навыки: владеть методами анализа биохимических показателей качества сельскохозяйственной продукции
Краткая характеристика практики	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
Форма отчетности по практике	Отчет, дневник
Форма контроля	Очная – зачет, 4 семестр Заочная – зачет, 3 курс
Авторы	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		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 15 зет, 10 недель		
Вид практики:	производственная	
Тип практики:	технологическая	
Способ проведения практики	стационарная	
Форма проведения практики	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
Цель проведения практики	Овладение умениями и навыками организации и реализации современных технологий и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
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	<ul style="list-style-type: none"> – знакомство с производственной, организационной и управленческой структурой предприятия; – знакомство с правилами приемки, складирования и хранения всех видов сырья; – знакомство с сырьевой и материально-технической базами производства; – знакомство с процессами подготовки и первичной обработки сырья; – изучение условий хранения и транспортировки готовой продукции; – знакомство с технологическим
УК-8 - Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе		

при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		оборудованием, используемым для выполнения перечисленных технологических процессов; – ознакомление с основными методами контроля производства и продукции
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности		
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
ПК-1 - Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
Место практики в структуре ОП ВО		
Технологическая практика (Б2.В.01(П)) относится к вариативной части блока 2 «Практики»		
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-2.1 - Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения.	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 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей	Знания: структуры перерабатывающих предприятий	

ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Умения: определять структуру перерабатывающих предприятий
	Навыки: разделять структуру перерабатывающих предприятий
УК-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	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
УК-9.1 - Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике	Знания: структуры экономических показателей предприятия
	Умения: рассчитать экономическую эффективность производства
	Навыки: анализа экономической деятельности предприятия
ОПК-7.1 - Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности	Знания: принципов работы информационных технологий перерабатывающих предприятий
	Умения: применять современные информационные технологии в области переработки сельскохозяйственной продукции
	Навыки: владения современными информационными технологиями в области переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-7.2 - Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Знания: Специализированного программного обеспечения и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
	Умения: Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
	Навыки: разработки технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
ОПК-7.3 - Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности	Знания: основных профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения
	Умения: Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства

	<p>продуктов питания животного происхождения</p> <p>Навыки: применения профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК- 1.2 – Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знания: Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Умения: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Навыки: Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
<p>ПК-1.3 – Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знания: Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Умения: Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</p>
	<p>Навыки: Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>Краткая характеристика практики</p>	<p>Вводный инструктаж по технике безопасности;</p> <p>Вводный инструктаж по охране труда.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего 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>
<p>Форма отчетности по практике</p>	<p>Отчет, дневник</p>
<p>Форма контроля</p>	<p>Очная – зачет с оценкой, 7 семестр</p> <p>Заочная – зачет с оценкой, 4 курс</p>
<p>Авторы</p>	<p>Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
ПК-1 - Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
Место практики в структуре ОП ВО	Преддипломная практика (Б2.В.02(П)) относится к вариативной части блока 2 «Практики»	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-2.2 – Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	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-8.1 - Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	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-7.3 – Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной	Знания: основных профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения	
	Умения: Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на	

деятельности	автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения Навыки: применения профессиональных программ в сфере производства продуктов питания животного происхождения
ПК-1,1 – Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знания: Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Умения: Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения Навыки: Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
Краткая характеристика практики	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
Форма отчетности по практике	Отчет, дневник
Форма контроля	Очная – зачет с оценкой, 8 семестр Заочная – зачет с оценкой, 5 курс
Авторы	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции