

Аннотация
рабочей программы учебной практики
«Ознакомительная практика» (рассредоточенная)
Основной профессиональной образовательной программы
Направление подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции

Цели учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Целью является - получение первичных умений и навыков профессиональной деятельности, в том числе первичных навыков научно-исследовательской работы по технологии производства и переработки с.-х. продукции.

Форма проведения учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Проводится дискретно по виду практики - для студентов очной формы обучения.

Учебная ознакомительная практика по проводится в соответствии с календарным учебным графиком на 2 курсе в 4 семестре.

Коды компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции (закрепленный за учебной практикой)	В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен:
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства ПК-1.2 Определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства	Знать: - технологии производства продукции растениеводства
			Уметь: - реализовывать технологии производства продукции растениеводства
			Владеть: - методами реализации технологий производства продукции растениеводства
ПК-3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ПК-3.2 Применяет при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции.	Знать: режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции
			Уметь: - осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства - обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
			Владеть:

			<p>- методиками проведения тех- нохимического контроля и оценки качества хранения сельскохозяйственной продук- ции</p> <p>- способностью обосновать ре- жимы хранения сельскохозяй- ственной продукции.</p>
ПК-5	Способен реализовы- вать технологии пере- работки и хранения сельскохозяйствен- ной продукции	<p>ПК-5.1. Реализует тех- нологии переработки и хранения сельскохозяй- ственной продукции;</p> <p>ПК-5.2 Рационально эксплуатирует совре- менное технологиче- ское оборудование предприятий по перера- ботке и хранению сель- скохозяйственной про- дукции;</p> <p>ПК-5.3 Реализует био- технологические про- цессы при переработке и хранении сельскохо- зяйственной продук- ции;</p> <p>ПК-5.4 Реализует тех- нологии получения про- дуктов с заданными функциональными свойствами при перера- ботке сельскохозяй- ственной продукции;</p> <p>ПК-5.5 Реализует тех- нологии переработки и хранения сельскохозяй- ственной продукции, применяя пищевые до- бавки и улучшители;</p> <p>ПК-5.6 Реализует тех- нологии переработки и хранения сельскохозяй- ственной продукции, участвуя в проектирова- нии и модернизации оборудования перераба- тывающих предприя- тий;</p> <p>ПК-5.7 Реализует тех- нологии переработки и хранения сельскохозяй- ственной продукции,</p>	<p>Знать:</p> <p>- технологии хранения перера- ботки продукции растениево- дства; нормативную документацию в области хранения и перера- ботки продукции растениеводства</p>
			<p>Уметь:</p> <p>- обосновывать оптимальные технологии хранения и пере- работки продукции растениеводства</p>
			<p>Владеть:</p> <p>- технологиями хранения и пе- реработки продукции растени- еводства</p>

		<p>выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда.</p> <p>ПК-5.8 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов.</p> <p>ПК-5.9 Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции</p>	
ПК-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>ПК-6.1. Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров;</p> <p>ПК-6.2 Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов;</p> <p>ПК-6.3 Осуществляет контроль качества на различных этапах производства, владеет современными методами анализа полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ПК-6.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации показателей качества, влияние различных факторов на качество сырья и продукции; устройство производственной лаборатории, безопасности при работе в лаборатории; источники загрязнения сырья и продуктов его переработки вредными веществами, виды токсикологического контроля; методы анализа качества сырья и продуктов его переработки и их теоретические основы; - показатели токсичности, классификации опасных веществ, методы определения опасных веществ и их теоретические основы, концепции производства безопасных пищевых продуктов - значение гигиены и санитарии на предприятиях молочной промышленности, гигиенические требования при защите

		<p>сырья и продуктов его переработки, организовав безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство;</p> <p>ПК-6.5 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, проводя микробиологические исследования</p>	<p>ферм (комплексов) и перерабатывающих предприятий от заноса инфекции.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться лабораторной посудой и лабораторным оборудованием по назначению; определить точки производственного контроля сырья и продуктов его переработки; проводить оценку качества и безопасности животного-водческого и растительного сырья и продуктов его переработки - оценивать состояние окружающей среды территории предприятия и технологических операций на соблюдение санитарных мероприятий, контролировать эксплуатацию производственных помещений, а также проводить мероприятия по дезинфекции, дератизации, дезинсекции - пользоваться нормативной документацией - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся должен владеть навыками работы с документацией, регламентирующей работу производственной лаборатории и применения методов и методик исследования; владения методами осуществления инструментального и химического контроля качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки - методами и навыками определения отдельных показателей качества дезинфицирующих средств, сточных вод, воздушной среды с помощью
--	--	---	---

			отдельных методик, чтения строительных чертежей объектов по охране предприятий от заноса и распространения инфекции - навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
--	--	--	---

Объем и содержание учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы- 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля и/или промежуточной аттестации
		Контактная работа количество часов	Самостоятельная работа количество часов	
1.	Подготовительный этап			
	Решение организационных вопросов; знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; получение заданий от руководителя практики; информация о требованиях к отчетным документам по практике; первичный инструктаж по технике безопасности	-	4	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2.	Производственный этап			
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятий	-	38	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики

	Обработка и систематизация фактического материала, полученного в условиях предприятий, работа с источниками информации по профилю предприятий	-	40	
	Оформление собранного материала в виде промежуточного отчета по предприятиям .Выполнение индивидуального задания	-	18	
3.	Заключительный этап			
	Оформление дневника и отчета по практике в печатном виде в соответствии с методическими рекомендациями. Защита отчета на кафедре	-	8	Защита отчета по практике включает обсуждение результатов практики с презентацией основных положений отчета о практике и зачет
Итого – 108 часов		-	108	

Информационное обеспечение

базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

<http://ru.wikipedia.org/wiki/>

www.botany.pp.ru/

<http://www.testland.ru/default.asp?id=1718uid>

<http://www.allengiru/d/bio/bio056.htm>

<http://www.genebee.msu.su/journals/botany-r>

<http://www.kodges.ru/35955-botanica>

<http://www.big-library.info/>

<http://www.rusbooks.org/naukatehnica/9856-morfologia-ianatomia-vyshshikh-rastenijj.html>

<http://www.4tivo.com/education/2773-botanica.-sistemica-rastenijj.html>

http://www.booksshunt.ru/b4718_botanica._sistemica_rastenijj

<http://www.rusbooks.org/naukatehnica/estesvennie/9902->

[sistemica-vyshshikh-rastenijj.h_tlm](http://www.rusbooks.org/naukatehnica/estesvennie/9902-sistemica-vyshshikh-rastenijj.h_tlm)

http://www.lan.krasu.ru/studies/bio/p_anmorph_pl.pdf

<http://sensetronic.ru/liba/eBook-24-45.html>

<http://milleniumx.ru/>