

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 29.11.2022 09:47:23
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

Аннотация

рабочей программы производственной практики (технологической) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Направленность (профиль) Технология хранения и переработки зерна

Производственная практика (технологическая) является составной частью ОПОП по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) – Технология хранения и переработки зерна. Является видом учебной деятельности, направленным на закрепление и углубление теоретических знаний обучающихся, приобретение и совершенствование практических навыков и умений, подготовку к будущей профессиональной деятельности.

1. Трудоемкость дисциплины

Таблица 1 – Объем производственной практики (технологической)

Форма и вид работы	Всего часов	Семестр 6
Контактная работа и индивидуальная работа	324	324
Контактная работа	304	304
В том числе: прочая контактная работа под руководством ППС	16	16
прочая контактная работа – защита отчета по практике	4	4
в том числе практическая подготовка	250	250
индивидуальная работа	250	250
Самостоятельная работа	74	74
в том числе практическая подготовка	74	74
Контроль	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость	часы	зачетные единицы
	324	9

2. Содержание дисциплины

Этап 1. Подготовительный.

Ознакомительное занятие в университете по прохождению практики, получение и обсуждение задания с руководителем, инструктаж по технике

безопасности. Вводный инструктаж по технике безопасности на месте прохождения практики; общие методические указания по прохождению практики; составление и обсуждение индивидуального плана практики с руководителем от профильной организации.

Осваиваемые компетенции: УК-2, УК-3.

Этап 2. Основной.

Ознакомление с историей и структурой предприятия. Изучение специальной литературы, научно-технической информации, нормативной документации, методических материалов. Изучение технологий выращивания сельскохозяйственных культур. Изучение сортов сельскохозяйственных культур. Ознакомление с технологическими схемами переработки сельскохозяйственного сырья. Работа в производственном цеху. Ознакомление с принципом работы и устройством основного технологического оборудования предприятия. Приобретение навыков определения показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Изучение технологии производства продукции растениеводства. Ознакомление с основными требованиями к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Изучение медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов, обязательных требований стандартов к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Овладение принципами работы механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

Осваиваемые компетенции: УК-2, УК-3, УК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4.

3. Этап заключительный.

Оформление результатов, полученных за период практики, в виде отчета и дневника о прохождении практики; защита отчета.

Осваиваемые компетенции: УК-2, УК-3, УК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4.

3. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель производственной практики (технологической) – овладение универсальными и профессиональными компетенциями, приобретение умений и навыков для выполнения задач профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний студентов, расширение профессионального кругозора обучающихся;
- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- изучение методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

- управление технологическими процессами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- организация управления производственным участком;
- изучение технологических процессов и оборудования в подготовительных и основных отделениях;
- ознакомление с системой организации и планирования на предприятии, в т.ч. плановый отдел, отдел труда и бухгалтерия, экономический анализ хозяйственной деятельности предприятия за отчетный год;
- работа в качестве дублера технолога цеха и начальника смены.

4. Место дисциплины в структуре ООП

Производственная практика (технологическая) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока Б.2 структуры ОПОП бакалавриата «Практика» (Б2.В.02 (II)) и реализуется в 6-ом семестре.

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: технологическая практика.

Способами проведения производственной практики (технологической) являются стационарная, выездная.

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация. Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в которой расположена организация.

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

Практика проводится в соответствии с рабочим графиком и индивидуальным заданием практики, утвержденном на кафедре. Сроки проведения устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс прохождения производственной практики (технологической) направлен на формирование компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Результаты освоения компетенций в процессе прохождения производственной практики (технологической), соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Индикаторы компетенции
Универсальные компетенции	
<p>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</p>	<p>ИД-1 УК 2. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p>
	<p>ИД-2 УК 2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>
	<p>ИД-3 УК 2. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время</p>
	<p>ИД-4 УК 2. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p>
<p>УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>ИД-1 УК 3. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде</p>
	<p>ИД-2 УК 3. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)</p>
	<p>ИД-3 УК 3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата</p>
	<p>ИД-4 УК 3. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды</p>
<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>ИД-1 УК 6Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы</p>
	<p>ИД-2 УК 6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>

	ИД-3 УК 6. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	ИД-4 УК 6. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата
	ИД-5 УК 6. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
профессиональные компетенции	
ПК-1. Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1 ПК-1. Обосновывает оптимальные технологии производства продукции
	ИД-2 ПК 1. Реализует технологии производства продукции растениеводства
ПК-2. Готовность организовывать технологический процесс и осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК-2 Организует технологический процесс производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	ИД-2 ПК 2. Способен управлять технологическими линиями (процессами) производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК 3. Готовность обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИД-1. ПК 3. Готов обеспечивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, используя знания по основам метрологии, стандартизации и сертификации, основных требований к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологических требований и санитарных норм качества пищевых продуктов, обязательных требований стандартов к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	ИД-2 ПК 3. Владеет методиками отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК 4. Владеть методами подбора и эксплуатации технологического оборудования для	ИД-1 ПК 4. Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции

хранения переработки сельскохозяйственной продукции	и ИД-2 ПК 4.Подбирает и эксплуатирует Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
--	---