

## Аннотация к рабочей программе практики

**Автор** Е.А. Никонова, доцент

**Наименование практики:** Б2.В.05(П) Производственная технологическая практика

**Цель освоения практики:**

- получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

### 1. Требования к результатам освоения практики:

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: основные требования качеству готовой продукции Этап 2: технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: уметь определять качество готовой продукции Этап 2: реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: навыки оценки качества готовой продукции Этап 2: навыки в реализации технологий хранения и переработки продукции растениеводства
ПК-7 готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап 1: требования нормативной и законодательной базы, предъявляемых к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Этап 2: методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Этап 1: оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы Этап 2: применять методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной	Этап 1: способами оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы Этап 2: навыками для реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной

		базы	
ПК-8 готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Этап 1: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Этап 2: принципы работы технологического оборудования	Этап 1: уметь определять принадлежность технологического оборудования для определенного технологического процесса Этап 2: эксплуатировать оборудование сельскохозяйственного назначения и по переработке сырья	Этап 1: навыки оценки технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья Этап 2: владеть навыками: эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья
ПК-9 готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки продукции животноводства и растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции Этап 2: Основные технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; Этап 2: реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	Этап 1: навыки хранения готовой продукции Этап 2: Способами реализации технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
ПК-13 готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Этап 1: классификацию кормов Этап 2: технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	Этап 1: уметь рационально использовать корма Этап 2: уметь применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и	Этап 1: навыки использовать корма при составлении рационов кормления для разных животных Этап 2: навыки использования технологии производства и заготовки кормов на

		природных кормовых угодьях	пашне и природных кормовых угодьях
--	--	-------------------------------	---------------------------------------

## 2. Содержание практики:

### **Организации агропромышленного комплекса по производству сельскохозяйственной продукции**

- 1.Получение на кафедре, проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, технике безопасности; получение у руководителя задания на практику; Изучение программы практики и учебно-методической документации по практике
- 2.Знакомство с предприятием и изучение его производственной деятельности
- 3.Изучение кормовой базы хозяйства, рационов кормления скота разного направления продуктивности, разных половозрастных группам, физиологического состояния и разного вида
- 4.Изучение организации учета и рационального использования кормов в хозяйстве. Анализ и разработка мероприятия по созданию устойчивой кормовой базы в хозяйстве
- 5.Изучение технологии содержания, помещений для содержания животных разных половозрастных групп и физиологического состояния
- 6.Изучение процессов механизации основных технологических процессов в хозяйстве
- 7.Изучение структуры стада и его классного состава, знакомства с основными формами племенного учета и его ведения в хозяйстве
- 8.Племенная работа в хозяйстве
- 9.Изучение и анализ методов разведения животных, разработка перспектив эффективного использования животных в хозяйстве
- 10.Изучение зооветеринарных мероприятий в хозяйстве
- 11.Изучение организации и охраны труда в хозяйстве
- 12.Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике

### **Предприятия по переработке продукции животноводства**

- 1.Получение на кафедре, проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, технике безопасности; получение у руководителя задания на практику; Изучение программы практики и учебно-методической документации по практике
- 2.Знакомство с предприятием и изучение его производственной деятельности
- 3.Сырьевая база и качество поступающего сырья, соответствия сырья требованиям ГОСТа
- 4.Изучение ассортимента продукции, производимой на предприятии.

Объемы производства производимой продукции по ассортименту.

5. Изучение технологического оборудования для переработки сырья и производства продукции

6. Изучение основных технологий переработки продукции животноводства (молока, мяса, яиц и прочее в зависимости от предприятия)

7. Упаковывание и хранение готовой продукции

8. Управление качеством готовой продукции

9. Охрана труда и санитарные нормы на предприятии

10. Сбор исходных данных и подготовка отчета о практике

**3. Общая трудоёмкость практики: 15 ЗЕ.**