

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., доцент

Наименование дисциплины: Б2.В.06(П) Производственная практика (Научно-исследовательская работа).

Целями освоения производственной практики являются:

Закрепление знаний, полученных в процессе обучения, на основе глубокого изучения и анализа работы предприятия по переработке сельскохозяйственной продукции, а также овладение производственными и организационными навыками и передовыми методами труда.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-20 – способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	1 этап: основные этапы планирования и методологию научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. 2 этап: современные методы и методику научных исследований по агрономии, животноводству и в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	1 этап: составить и обосновать программу и методику проведения наблюдений и анализов в период эксперимента. 2 этап: заложить и провести опыты по агрономии, зоотехнии и переработке сельскохозяйственной продукции.	1 этап: навыками составления плана проведения наблюдений и анализов в опытах по агрономии, зоотехнии и переработке сельскохозяйственной продукции. 2 этап: навыками применения современных методов научных исследований в животноводстве, производстве, переработке и хранению сельскохозяйственной продукции.
ПК-21 – готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	1 этап: опыт работы отечественных перерабатывающих предприятий. 2 этап: опыт работы зарубежных перерабатывающих предприятий.	1 этап: анализировать опыт работы отечественных предприятий. 2 этап: анализировать опыт работы зарубежных предприятий	1 этап: работать с данными технологических процессов. 2 этап: составлять планы развития, управления объектами

<p>ПК-22 – владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.</p>	<p>1 этап: характеристику растительного сырья и продуктов переработки как товара. 2 этап: характеристику сырья животного происхождения и продуктов переработки как товара.</p>	<p>1 этап: определять качество товаров растительного происхождения и продуктов переработки. 2 этап: определять качество товаров животного происхождения и продуктов переработки.</p>	<p>1 этап: навыками поиска научно-технической и патентной литературы по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки. 2 этап: навыками поиска технических данных, показателей и результатов работы предприятий по производству сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.</p>
<p>ПК-23 – способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.</p>	<p>1 этап: сущность и основы разностного метода, дисперсионного анализа данных однофакторного и многофакторного эксперимента, корреляционного и регрессионного анализов. 2 этап: структуру и методологию формулирования научных выводов и предложений.</p>	<p>1 этап: обобщать полученные результаты и подвергать их статистической обработке. 2 этап: формулировать выводы и предложения по результатам опытов.</p>	<p>1 этап: навыками проведения разностного метода, дисперсионного анализа данных однофакторного и многофакторного эксперимента, корреляционного и регрессионного анализов. 2 этап: навыками формулирования выводов и предложений по результатам исследований.</p>

2. Содержание дисциплины:

5 курс 9 семестр.

Раздел 1. Переработка продукции растениеводства

Раздел 2. Переработка продукции животноводства

Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции сельскохозяйственной продукции

Раздел 4. Механизация и электрификация переработки

Раздел 5. Безопасность жизнедеятельности

Раздел 6. Подготовка отчета по практике

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ