

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2023 15:35:15
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья



АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК

по направлению подготовки
35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»

Образовательная программа

«Биотехнологии пищевых продуктов»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Начальник учебно-методического управления

/О.А. Шахова/

Директор Агротехнологического института

/М.А. Коноплин/

Тюмень 2023

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Технологическая практика 1

для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Образовательная программа Биотехнологии пищевых продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| <i>Код компетенции</i> | Результаты освоения | Индикатор достижения компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|------------------------|---|--|--|
| ОПК-1 | Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий | ИД-7 оПК-1 Распознает по морфологическим признакам виды сельскохозяйственных растений | уметь: отличать сельскохозяйственные культуры по всходам и в полной спелости. знать: морфологические особенности сельскохозяйственных культур. владеть: способностью распознавать сельскохозяйственные культуры по морфологическим особенностям. |
| | | ИД-16 оПК-1 Решает типовые задачи в профессиональной деятельности на основе знаний морфологии и физиологии животных. | уметь: использовать знания биологических особенностей для выбора технологических решений по рациональной эксплуатации животных знать: биологические особенности сельскохозяйственных животных владеть: навыками внедрения современных методов и приемов в обслуживании и использовании разных половозрастных групп животных |
| ОПК-4 | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности | ИД-1 оПК-4 Применяет знания и обосновывает современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | уметь: определять и обосновывать последовательность и сроки проведения технологических операций по производству и переработке продукции животноводства знать: технологию отрасли, реализацию основных технологических процессов в отрасли; |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | владеть: методами расчета технологических процессов при производстве и переработке продукции животноводства |
|--|--|--|--|

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части.

Учебная практика (технологическая 1) проходит на 1 курсе во 2 семестре по очной и заочной форме обучения.

3. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 216 часов (6 зачётных единиц).

4. Содержание дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела |
|-------|---|---|
| 1. | Основы растениеводства | Вводная лекция. Оценка посевов и отличительные признаки сельскохозяйственных культур в фазе всходов. Определение густоты стояния растений и полевой всхожести семян яровой пшеницы, ячменя и овса. Определение фактической глубины заделки семян и залегания узла кущения. Определение качества посева яровых зерновых культур. Оценка состояния посева (посадки) кукурузы и картофеля. Определение густоты и глубины посадки картофеля. Определение густоты стояния растений кукурузы и полевой всхожести семян. Отличительные признаки яровых зерновых и зернобобовых культур по всходам. Определение яровых зерновых, зернобобовых и хлебов II группы по всходам. Определение биологической урожайности сельскохозяйственных культур. Биологическая урожайность и структура урожая зерновых и зернобобовых культур. Биологическая урожайность и структура урожая кукурузы, картофеля и корнеплодов. Технология уборки сельскохозяйственных культур. Оценка качества уборки зерновых. |
| 2. | Основы животноводства | Вводная лекция. Технология производства молока и говядины в скотоводстве. Технология производства продукции свиноводства. Технология производства продукции овцеводства. Технология производства продукции птицеводства. |
| 3. | Основы переработки сельскохозяйственной продукции | Вводная лекция. Технология переработки молока. Технология переработки мяса. Технология переработки мяса птиц. Технология переработки яиц. |

Разработчик (и):

Казак А.А., доцент кафедры биотехнологии и селекции в растениеводстве, к. с.-х. н.

Якубышина Л.И., доцент кафедры биотехнологии и селекции в растениеводстве, к. с.-х. н.

Шевелёва О.М., зав. кафедрой ТПиППЖ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Технологическая практика 2

для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Образовательная программа Биотехнологии пищевых продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| <i>Код компетенции</i> | Результаты освоения | Индикатор достижения компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|------------------------|---|---|--|
| ОПК-1 | Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий | ИД-9 _{ОПК-1} Оценивает по микробиологическим показателям качество пищевых продуктов, предотвращает использование продуктов, содержащих возбудителей пищевых заболеваний и отравлений | уметь: анализировать показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки. знать: методики анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки. владеть: методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки, образцов почв и растений. |
| | | ИД-10 _{ОПК-1} Решает конкретные задачи профессиональной деятельности (оценка и повышение показателей жизнедеятельности) и представляет результаты их решения на основе физиолого-биохимических законов и правил | уметь: решать конкретные задачи при выборе технологии производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья на предприятиях перерабатывающей промышленности. знать: основные физиолого-биохимические законы и правила производства при производстве продуктов питания из сельскохозяйственного сырья на предприятиях перерабатывающей промышленности. владеть: способностью анализировать и критически осмысливать отечественную и зарубежную научно- |

| | | | |
|--------------|--|--|---|
| | | | техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. |
| | | ИД-12 опк-1 Использует знания биохимии при оценке качества и для улучшения свойств сельскохозяйственной продукции | уметь: проводить анализы по определению биохимических показателей сельскохозяйственной продукции при оценке качества. знать: основные методики проведения биохимических и технологических анализов при оценке качества и для улучшения свойств сельскохозяйственной продукции. владеть: навыками проведения биохимических и технологических анализов при оценке качества и для улучшения свойств сельскохозяйственной продукции. |
| ОПК-4 | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности | ИД-1 опк-4 Применяет знания и обосновывает современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | уметь: применить знания при выборе технологии производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья на предприятиях перерабатывающей промышленности. знать: современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. владеть: способностью обосновать применение современных технологий в профессиональной деятельности |

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части.

Учебная практика (технологическая 2) проходит на 2 курсе в 4 семестре по очной и заочной форме обучения.

3. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 216 часов (6 зачётных единиц).

4. Содержание дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела |
|-------|-------------------------------------|---|
| 1. | Знакомство с Базовыми предприятиями | Обзорные экскурсии по Базовым предприятиями с целью общего знакомства с предприятиями. Ознакомление с миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятий, |

| | | |
|----|--|--|
| | | видами деятельности. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция об организации структуры менеджмента на предприятии. |
| 2. | Знакомство с технологическими процессами производства сельскохозяйственной продукции на предприятиях | Технологические схемы производства сельскохозяйственной продукции. Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и качество готовой продукции. Основные принципы метрологии, стандартизации и сертификации. |

Разработчик (и)*:

Казак А.А., доцент кафедры биотехнологии и селекции в растениеводстве, к. с.-х. н.

Якубышина Л.И., доцент кафедры биотехнологии и селекции в растениеводстве, к. с.-х. н.

Часовщикова М.А., профессор зав. кафедрой ТПиППЖ

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Технологическая практика 3

для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Образовательная программа Биотехнологии пищевых продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат
Форма обучения очная, заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| <i>Код компетенции</i> | Результаты освоения | Индикатор достижения компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|------------------------|--|--|--|
| ПК-1 | Способен разрабатывать и контролировать технологический процесс производства продукции растениеводства и закладки ее на хранение | ИД-1 ПК-1 Определяет качество семенного материала, сроки, нормы высева, способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур | <p>Уметь: Определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий.</p> <p>Уметь: Определять качество посевного материала с использованием стандартных методов.</p> <p>Уметь: Рассчитывать норму высева семян на единицу площади с учетом их посевной годности.</p> <p>Уметь: Рассчитывать дозы удобрений (в действующем веществе и физической массе) под планируемую урожайность сельскохозяйственных культур с использованием общепринятых методов.</p> <p>Уметь: Выбирать оптимальные виды удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом биологических особенностей культур и почвенно-климатических условий.</p> <p>Уметь: Определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность</p> |

| | | | |
|-------------|---|---|--|
| | | | <p>продукции от потерь и ухудшения качества. Знать: Требования сельскохозяйственных культур к условиям произрастания. Знать: Сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур. Знать: Требования к качеству посевного (посадочного) материала сельскохозяйственных культур. Знать: Глубина посева (посадки) сельскохозяйственных культур в зависимости от почвенно-климатических условий. Знать: Методика расчета норм высева семян. Знать: Способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур.</p> |
| | | <p>ИД-3 ПК-1 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества</p> | <p>Уметь: Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества. Знать: Требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния.</p> |
| <p>ПК-2</p> | <p>Способен контролировать реализацию разработанных технологий содержания, воспроизводства с.-х. животных</p> | <p>ИД-1 ПК-2 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения животных разработанным технологиям</p> | <p>Уметь: Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов содержания и разведения сельскохозяйственных животных разработанным планам и технологиям.</p> |
| | | <p>ИД-2 ПК-2 Оценивает соответствие реализуемых</p> | <p>Уметь: Проводить отбор и подбор сельскохозяйственных животных в целях совершенствования стада.</p> |

| | | | |
|------|---|--|---|
| | | технологических процессов получения продукции животноводства разработанным технологиям | <p>Знать: Принципы отбора и подбора сельскохозяйственных животных при организации их воспроизводства.</p> <p>Знать: Технологии воспроизводства стада сельскохозяйственных животных.</p> |
| | | ИД-5 ПК-2 Обосновывает выбор оборудования при реализации разработанных технологий содержания животных | <p>Уметь: Выбирать системы контроля микроклимата в животноводческих помещениях и оборудование для осуществления контроля, в том числе автоматизированное.</p> <p>Знать: Оборудование для контроля микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе автоматизированное.</p> |
| ПК-3 | Способен контролировать реализацию технологий получения первичной переработки хранения продукции животноводства | ИД-1 ПК-3 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов получения и первичной переработки продукции мелкого животноводства разработанным технологиям | <p>Уметь: Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям.</p> |
| | | ИД-2 ПК-3 Оценивает соответствие реализуемых технологических процессов первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям | <p>Уметь: Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям.</p> |
| | | ИД-4 ПК-3 Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих их сохранность | <p>Уметь: Определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность.</p> <p>Знать: Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающие ее сохранность.</p> |

| | | | |
|------|--|---|--|
| ПК-4 | <p>Способен контролировать технологические параметры и режимы производства сельскохозяйственной продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> | <p>ИД-1 ПК-4 Применяет основные технологии производства продукции из сельскохозяйственного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> | <p>Уметь: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Знать: Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Уметь: Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Знать: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> |
| ПК-5 | <p>Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации ведения технологического процесса производства в цехах разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p> | <p>ИД-3 ПК-5 Использует методы теххимического и лабораторного качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> | <p>Уметь: Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. Знать: Методы теххимического и</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | | <p>лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения. Знать: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья. Знать: Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья.</p> |
| | | <p>ИД-4 пк-5 Применяет методы перспективных технологий производства и хранения кормов, кормовых добавок</p> | <p>Знать: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> |
| | | <p>ИД-5 пк-5 Применяет методов входного и технологического контроля качества продукции на всех этапах производства</p> | <p>Уметь: Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения. Знать: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Уметь: Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | производства продуктов питания из растительного сырья. Знать: Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. |
|--|--|--|--|

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики» части, формируемой участниками образовательных отношений.

Производственная практика (технологическая 3) проходит на 3 курсе в 5 и 6 семестре по очной форме обучения и на 3 курсе в 6 семестре и на 4 курсе в 8 семестре заочной формы обучения.

3. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 540 часов (15 зачётных единиц).

4. Содержание дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела |
|-------|--|---|
| 1. | Знакомство с предприятием | Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссией, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика. |
| 2. | Организация структуры менеджмента на предприятии. | Организация структуры менеджмента на предприятии. Принципы и методы менеджмента. |
| | Сбор выходных данных литературных источников. | Выводы и предложения. Сбор выходных данных литературных источников. Рекомендации для производства по усовершенствованию линий переработки сельскохозяйственной продукции. |
| | Оформление собранных материалов в виде отчёта по практике. | Написание отчёта по требованиям выпускающей кафедры. Анализ существующей технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии, на котором проходили практику. |

Разработчик (и):

Казак А.А., доцент кафедры биотехнологии и селекции в растениеводстве, к. с.-х. н.

Якубышина Л.И., доцент кафедры биотехнологии и селекции в растениеводстве, к. с.-х. н.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Технологическая практика 4

для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Образовательная программа Биотехнологии пищевых продуктов

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| <i>Код компетенции</i> | Результаты освоения | Индикатор достижения компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|------------------------|--|---|---|
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИД-3 _{ук-1} Осуществляет поиск, анализ информации на основе информационной и библиотечной культуры для решения поставленных задач | уметь: анализировать и критически осмысливать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. знать: отечественную и зарубежную научно-техническую информацию производства и переработки сельскохозяйственной продукции. владеть: способностью анализировать и критически осмысливать научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. |
| ОПК-4 | Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности | ИД-1 _{опк-4} Применяет знания и обосновывает современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции | уметь: применить знания при выборе технологии производства продуктов питания из сельскохозяйственного сырья на предприятиях перерабатывающей промышленности. знать: современные технологии при производстве и переработке сельскохозяйственной |

| | | | |
|--------------|--|--|--|
| | | | продукции. владеть: способностью обосновать применение современных технологий в профессиональной деятельности. |
| ОПК-5 | Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности | ИД-1 _{опк-5} Демонстрирует навыки подготовки и проведения экспериментальных исследований | уметь: проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. знать: методики анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления АПК; владеть: навыками подготовки и проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции. |

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики» обязательной части.

Производственная практика (технологическая практика 4) проходит на 4 курсе в 7 и 8 семестре по очной обучения и на 5 курсе в 9 и 10 семестре заочной формы обучения.

3. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 324 часов (9 зачётных единиц).

4. Содержание дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела |
|-------|----------------------------------|--|
| 1. | Подготовительный этап | Беседа с научным руководителем: разъяснение целей, задач практики, порядка и сроков прохождения практики, содержания практики. Составление и согласование плана исследовательской работы студента (индивидуальное задание) на время прохождения производственной практики. Инструктаж по технике безопасности. |
| 2. | Информационно-аналитический этап | Сбор, анализ, систематизация отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции для решения задач производственной практики. Анализ технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции в условиях конкретного предприятия. Проведение исследований согласно разработанному плану, анализ результатов, обработка данных, в том числе с применением методов математического анализа. Обоснование применяемых технологических решений. |

| | | |
|--|---------------------|---|
| | Заключительный этап | Подготовка отчета по производственной практике. Представление отчета по итогам практики научному руководителю. Публичная защита отчета с представлением доклада и презентации на кафедре, за которой закреплен студент. |
|--|---------------------|---|

Разработчик (и):

Казак А.А., доцент кафедры биотехнологии и селекции в растениеводстве, к. с.-х. н.

Якубышина Л.И., доцент кафедры биотехнологии и селекции в растениеводстве, к. с.-х. н.