

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.

ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья

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.