

**Аннотации рабочих программ практик по направлению подготовки 35.03.07  
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,  
направленность (профиль) Технология хранения и переработки зерна**

Производственная практика (научно-исследовательская работа) 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 (научно-исследовательской)

Форма и вид работы	Всего часов	Семестр 8
Контактная работа и индивидуальная работа	216	216
Контактная работа	196	196
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	160	160
индивидуальная работа	160	160
Самостоятельная работа	56	56
в том числе практическая подготовка	56	56
Контроль	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость	часы	зачетные единицы
	216	6

**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.

Обзор литературных источников по теме исследования; изучение методов исследования; проведение экспериментальных исследований по заданной теме.

Осваиваемые компетенции: УК-2, УК-3, УК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6.

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, ПК-5, ПК-6.

### **3. Цели и задачи освоения дисциплины**

Цель производственной практики (научно-исследовательская работа) - овладение универсальными и профессиональными компетенциями, приобретение умений и навыков проведения научно-исследовательской работы.

Задачи практики:

- проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с методиками в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- участие в выполнении научных исследований, анализ их результатов и формулировка выводов.
- приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы;
- формирование навыков оформления результатов научных исследований (оформление отчета, написание научных статей, тезисов докладов).

### **4. Место дисциплины в структуре ООП**

Производственная практика (научно-исследовательская) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока Б.2 структуры ОПОП бакалавриата «Практика» (Б2.В.02 (П)) и реализуется в 8-ом семестре.

Вид практики: производственная практика.

Тип практики: научно-исследовательская работа.

Способами проведения производственной практики (научно - исследовательской) 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 (научно-исследовательской) направлен на формирование компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 - Результаты освоения компетенций в процессе прохождения производственной практики (научно-исследовательской), соотнесенные с общими результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Индикаторы компетенции
Универсальные компетенции	
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	ИД-1 УК 2. Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
	ИД-2 УК 2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
	ИД-3 УК 2. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
	ИД-4 УК 2. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 УК 3. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
	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.)
	ИД-3 УК 3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата
	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
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 УК 6. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы
	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
	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 решении 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
<b>профессиональные компетенции</b>	
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 соответствия требованиям нормативной 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; в медико-биологических требованиях и санитарных нормах 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 хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК 4. Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции
	ИД-2 ПК 4. Подбирает и эксплуатирует Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК 5. Способность к анализу отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1 ПК 5. Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ИД-2 ПК 5. Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно -техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК 6. Способность проводить научные исследования по	ИД-1 ПК 6. Владеет стандартными методами определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения	ИД-2 ПК 6. Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы
--	--