

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 19.07.2021 15:28:43  
Уникальный идентификатор:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**Аннотации к рабочим программам практик  
по направлению подготовки**

**35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**направленность (профиль)**

**«Технологии перерабатывающих производств в АПК»**

**очная форма обучения**

**2021 год поступления**

**Аннотация практики**  
**«Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы»**

**1. Общая трудоемкость практики:** 9 зачетных единиц, 6 недель.

**2. Цель практики:** закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и первичных навыков в научно-исследовательской деятельности.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная или выездная, групповая.

**5. Место и время проведения практики:** кафедра «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики; в соответствии с календарным учебным графиком – 40-46 недели.

**6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства» (ПК-3); «способен реализовывать технологии производства продукции животноводства» (ПК-4); «способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-5); «способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции» (ПК-6); «способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства» (ПК-12).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- УК-1.2 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;
- УК-8.1 – идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;
- УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;
- УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;
- ПК-3.1 – реализует технологии производства продукции растениеводства;
- ПК-3.2 – определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства;
- ПК-4.1 – реализует технологии производства продукции животноводства;
- ПК-4.2 – проводит анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных, необходимый для реализации технологии производства продукции животноводства;
- ПК-5.1 – обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
- ПК-6.1 – реализует технологии производства плодоовощной продукции;
- ПК-6.2 – определяет физиологическое состояние растений при производстве плодоовощной продукции;

- ПК-12.1 – разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определяя сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с программой и задачами практики; инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж; получение и согласование индивидуального или группового задания; изучение видов сельскохозяйственной продукции, сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, современных технологий производства продукции растениеводства и животноводства, организации работы складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; знакомство с ассортиментом хранимого сырья; изучение требований к условиям и срокам хранения продукции; изучение ГОСТ; изучение вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды.

**8. Формы контроля:** зачет – 2 семестр.

## Аннотация практики «Производственная практика: Научно-исследовательская работа»

**1. Общая трудоемкость практики:** 6 зачетных единиц, 4 недели.

**2. Цель практики:** систематизация, расширение, закрепление навыков выполнения научно-исследовательских работ, проведения и оценки результатов научных исследований.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная или выездная, индивидуальная.

**5. Место и время проведения практики:** лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком – 39-43 недели.

### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональной и профессиональных компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы» (ПК-1); «способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности» (ПК-2).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- УК-1.1 – выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;
- УК-1.2 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;
- УК-1.3 – проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности;
- УК-8.1 – идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;
- УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;
- УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;
- ПК-1.1 – проводит научные исследования на современных приборах по общепринятым методикам, составляет их описание и формулирует выводы;
- ПК-1.2 – проводит физико-химические исследования по общепринятым методикам, составляет их описание и формулирует выводы;
- ПК-1.3 – проводит математическое моделирование при ведении научных исследований;
- ПК-2.1 – решает задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж; знакомство с правилами составления отчета о прохождении практики; составление индивидуального плана выполнения практики; работа с научной литературой и технической документацией; подбор и анализ

научной, учебной и методической литературы по проблеме исследования и истории вопроса; выполнение работ согласно индивидуального плана; проведение физико-химических, микробиологических и биохимических исследований сырья, полуфабрикатов и готового продукта.

**8. Формы контроля:** зачет – 8 семестр.

## Аннотация практики «Технологическая практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 18 зачетных единиц, 12 недель.

**2. Цель практики:** закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретения ими практических навыков по технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная или выездная.

**5. Место и время проведения практики:** структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком 42 – 47 недели в 4 семестре (6 недель), 42 – 47 недели в 6 семестре (6 недель).

### **6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся» (УК-2); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-5); «способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-7); «способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки» (ПК-8); «способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства» (ПК-12).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- УК-2.1 – проводит работы с нормативными правовыми документами, определяет круг задач в рамках поставленной цели и выбирает оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм;
- УК-2.2 – разрабатывает стратегии планирования и развития предприятия, проводит оценку эффективности менеджмента исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;
- УК-3.1 – осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;
- УК-3.2 – осуществляет социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности;
- УК-4.2 – демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;
- УК-8.1 – идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;
- УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;
- УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;
- ПК-12.2 – разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определяя способы, режимы послеуборочной

доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;

- ПК-5.1 – обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
- ПК-5.2 – применяет при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции;
- ПК-7.1 – реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;
- ПК-7.2 – рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции;
- ПК-7.4 – реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции;
- ПК-7.5 – реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители;
- ПК-7.6 – реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий;
- ПК-7.8 – реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов;
- ПК-8.4 – осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж; знакомство с правилами составления отчета по практике; составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику; изучение организации работы производственных помещений предприятия; знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков, ассортиментом производимой продукции; изучение требований к условиям и срокам хранения сельскохозяйственной продукции, изучение режимов хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; изучение современных технологий переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании.

**8. Формы контроля:** зачет – 4, 6 семестр.

## Аннотация практики «Преддипломная практика»

**1. Общая трудоемкость практики:** 3 зачетные единицы, 2 недели.

**2. Цель практики:** формирование навыков организационного, технического и административного управления производством, приобретение опыта в конкретной инженерной или исследовательской деятельности, сбор фактических материалов для обоснования темы и выполнения выпускной квалификационной работы.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений, Блока 2. Практика.

**4. Способы и формы проведения практики:** дискретная, стационарная или выездная.

**5. Место и время проведения практики:** структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся; в соответствии с календарным учебным графиком 37 – 39 недели.

**6. Требования к результатам освоения практики**

Практика направлена на формирование у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций: «способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1); «способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся» (УК-2); «способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде» (УК-3); «способен к деловой коммуникации в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)» (УК-4); «способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни» (УК-6); «способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8); «способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-5); «способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-7); «способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки» (ПК-8); «способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия» (ПК-9); «способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях» (ПК-10); «способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины» (ПК-11); «способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции» (ПК-13);- «способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» (ПК-14).

В результате прохождения практики обучающийся должен достичь следующих образовательных результатов:

- УК-1.1 – выполняет поиск необходимой технической информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи;
- УК-1.2 – применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;
- УК-1.3 – проводит элементарные социологические исследования, анализирует результаты для их использования в профессиональной деятельности;
- УК-2.1 – проводит работы с нормативными правовыми документами и их использует в своей профессиональной деятельности;



- УК-2.2 – разрабатывает стратегии развития предприятия, планирования деятельности предприятия, анализа рынка, оценки рисков, разработки управленческих решений, проведения маркетинговых исследований, оценки эффективности менеджмента;
- УК-3.1 – осуществляет социальное взаимодействие и реализует свою роль в команде;
- УК-3.2 – способен осуществлять социальное взаимодействие в малых группах в профессиональной деятельности;
- УК-3.3 – обладает культурой делового общения, культурой поведения в общественных местах и соответствует требованиям современного этикета.
- УК-4.1 – демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном(ых) языке(ах);
- УК-4.2 – демонстрирует умение ведения деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации;
- УК-6.1 – эффективно планирует собственное время, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- УК-6.2 – планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации;
- УК-8.1 – идентифицирует угрозу (опасность) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека;
- УК-8.2 – выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера;
- УК-8.3 – оказывает первую помощь пострадавшему;
- ПК-5.1 – обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции;
- ПК-5.2 – применяет при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции;
- ПК-7.1 – реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;
- ПК-7.2 – рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции;
- ПК-7.3 – реализует биотехнологические процессы при переработке и хранении сельскохозяйственной продукции;
- ПК-7.4 – реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции;
- ПК-7.5 – реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители;
- ПК-7.6 – реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий;
- ПК-7.7 – реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда;
- ПК-7.8 – реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов;
- ПК-7.9 – реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции;
- ПК-8.1 – осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров;
- ПК-8.2 – осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов;

- ПК-8.3 – осуществляет контроль качества на различных этапах производства, владеет современными методами анализа полуфабрикатов и готовой продукции;
- ПК-8.4 – осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство;
- ПК-8.5 – осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, проводя микробиологические исследования;
- ПК-9.1 – принимает организационно-управленческие решения, эффективно управляет трудовым коллективом;
- ПК-9.2 – участвует в разработке стратегии развития предприятия, организует работу коллектива, обеспечивает организационную и корпоративную культуру на предприятии;
- ПК-10.1. – разрабатывает бизнес-план выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции перерабатывающей и пищевой отрасли;
- ПК-10.2 – проводит анализ и обработку данных, необходимых для решения поставленных экономических и социальных задач предпринимательства в пищевой и перерабатывающей промышленности;
- ПК-10.3 – принимает управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях, решает производственно-хозяйственные задачи, связанные с организацией и управлением;
- ПК-11.1 – осуществляет контроль за соблюдением трудовой дисциплины, обеспечивает соблюдение требований безопасности и гигиены труда, разрабатывает меры предотвращения травматизма, профзаболеваний и профотравлений;
- ПК-11.2 – способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины, проводя контроль качества технологических процессов;
- ПК-13.1 – разрабатывает бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ПК-13.2 – организует проектирование предприятий и подбор оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- ПК-13.3 – организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции на предприятиях перерабатывающей промышленности;
- ПК-14.1 – определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции при бизнес-планировании;
- ПК-14.2 – определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции при осуществлении предпринимательской деятельности.

**7. Структура и содержание практики:** знакомство с целями, задачами и программой практики, правилами внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики, инструктаж по охране труда, противопожарный инструктаж; составление рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику; изучение организации работы производственных помещений предприятия, знакомство с ассортиментом хранимого сырья и перечнем поставщиков, ассортиментом производимой продукции; изучение требований к условиям и срокам хранения и производства продукции, проведение контроля качества; выполнение технологических операций и работы на современном технологическом оборудовании; сбор, обработка и анализ полученных данных.

**8. Формы контроля:** зачет – 8 семестр.