

Б2.П.2 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - углубление и закрепление теоретических знаний, полученных на занятиях, во время учебных практик, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей технолога; приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) для приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде

Основными задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности **являются:**

- развитие практических навыков в разработке оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- формирование умений и навыков в организации производства сельскохозяйственной продукции, принятии управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- приобретение навыков в организации хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятии оптимальных технологических решений;
- получение навыков применения методов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

В процессе прохождения практики бакалавру необходимо приобрести следующие компетенции: ДПК-2;ДПК-3;ПК-15;ПК-16;ПК-17;ПК-18; ПК-19.

Содержание практики:

Содержание производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование в разработке оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование, применения методов определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2.Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ДПК-2	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Знать: технологию производства продукции растениеводства и животноводства
		Уметь: реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства
		Владеть: навыками технологии производства продукции растениеводства и животноводства
ДПК-3	готовностью реализовывать	Знать: технологию хранения и переработки продукции растениеводства и

	технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>животноводства</p> <p>Уметь: реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Владеть: навыками реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<p>Знать: анализ и планирование технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p> <p>Уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p> <p>Владеть: Навыками анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p>
ПК-16	способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	<p>Знать управленческие решения в различных производственных и погодных условиях</p> <p>Уметь применять управленческих решений в различных производственных и погодных условиях</p> <p>Владеть способностью к принятию управленческих решений</p> <p>в различных производственных и погодных условиях</p>
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	<p>Знать: бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: разрабатывать бизнес-планы производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: навыками сбора, обработки и анализа современной информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследований</p>
ПК-18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	<p>Знать: Основные принципы этики деловых отношений; роль маркетинга в управлении фирмой, принципы, задачи и функции маркетинга направления проведения маркетинговых исследований, основные составляющие комплекса маркетинга.</p> <p>Уметь: Управлять персоналом структурного подразделения, используя современные теории мотивации; эффективно управлять качеством труда и реализуемой продукцией.</p> <p>Владеть: Навыками управления технологическими процессами при</p>

		производстве продукции растениеводства, отвечающими требованиям стандартов рынка; методами проведения маркетинговых исследований.
ПК-19	готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	Знать: систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации Уметь: систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации Владеть: навыками систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Для студентов очной формы обучения практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 6 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в 8 учебном семестре.

4.Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1.	Подготовительный	Установочная лекция Инструктаж по технике безопасности. Ознакомительная лекция с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики календарного плана-графика Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с миссиями, целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника.
2.	Ознакомительный	Изучение производственного направления, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия. Генеральный план предприятия и компоновка производственного корпуса с размещением технологического оборудования Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования Первичная обработка сырья: типы и марки оборудования для

		<p>приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции</p> <p>Организация производства продуктов питания животного происхождения. Требования к составу и качеству сырья. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой</p> <p>Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства и готовой продукции</p> <p>Изучение лабораторной документации</p> <p>Санитарно-гигиеническое состояние предприятия. Санитарно-гигиенические требования к территории, производственным и бытовым помещениям предприятия</p> <p>Теплоснабжение, холодоснабжение, электроснабжение, водоснабжение и канализация предприятия</p> <p>Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования</p> <p>Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство. Перечень мастерских, их назначение. Порядок осмотра и ремонта технологического оборудования</p>
3.	Аналитический	<p>Формирование базы аналитических данных</p> <p>Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов</p>
4.	Заключительный	<p>Интерпретация полученных результатов.</p> <p>Подготовка отчета по производственной практике</p>

5. Общая трудоемкость: – недель/часов/зачетных единиц - 2/108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 43 часа
2. Самостоятельная работа 65 часов

Аттестация –зачет с оценкой.