

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины  
Б2.В.02(П) «Производственная практика, технологическая (проектно-технологическая) практика»**

**1. Общая характеристика дисциплины**

**Цель практики**

**Цель.** Формирование умений и навыков экспертизы и управления в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции, обучение приемам практического выполнения процедур экспертизы и процессов управления в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции

**Задачи практики**

Изучение технологического, торгово-технологического процесса организации в сфере производства и/или обращения сельскохозяйственной продукции и/или продовольственных товаров; овладение навыками товароведно-технологической деятельности в организации в сфере производства и/или обращения сельскохозяйственной продукции и/или продовольственных товаров

Изучение, формирование умений в области оценочно-аналитических процессов в организации в сфере производства и/или обращения сельскохозяйственной продукции и/или продовольственных товаров.

В период прохождения производственной, технологической (проектно-технологической) практики осуществляется знакомство с различными аспектами деятельности организации в сфере производства и/или обращения сельскохозяйственной продукции и/или продовольственных товаров.

**2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики**

| Компетенция   |   | Индикатор достижения компетенции |   |
|---|---|----------------------------------|---|
| Код   | Содержание  | Код                              | Содержание  |
| Тип задач профессиональной деятельности - <u>оценочно-аналитический</u> |   |                                  |   |
| ПК-4  | Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий | 320                              | Основную нормативную правовую и нормативную базу в области технологии производства и переработки с\х продукции                        |
|   |   | 321                              | Основные факторы, формирующие качество с\х продукции  |
|   |   | У12                              | Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию в области технологии производства сельскохозяйственной продукции |
|   |   | У13                              | Осуществлять контроль технологических операций при производстве сельскохозяйственной продукции  |
|   |   | Н13                              | По сбору и анализу информации в области технологии производства с\х продукции   |

|      |  |    |  |
|------|--|----|--|
| ПК-5 | Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции | 31 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области продовольственных товаров, систем менеджмента качества и безопасности продовольственных товаров   |
|      |  | 32 | Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а также основным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке   |
|      |  | 33 | Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке  |
|      |  | 34 | Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с\х сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции   |
|      |  | 35 | Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции  |
|      |  | У1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных товаров  |
|      |  | У2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации |

|  |  |    |  |
|--|--|----|--|
|  |  | УЗ | Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке                       |
|  |  | Н1 | Проведения контроля продовольственных товаров и с/х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля  |
|  |  | Н2 | Документирования информации результатов контроля продовольственных товаров   |
|  |  | Н3 | Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке |

### 3. Содержание практики

**Раздел 1.** Организация товароведной и/или экспертной деятельности в организации.

**Раздел 2.** Информационные технологии в организации

**4. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.**