

**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
		НЗ	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.**