

Уникальный программный код:  
5258223550ea981e123726a16091644b77d8996ab42558917298f917e1351fae

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

## 1. 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

**1.1. Цель:** приобретение профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой, часто используемых в практической деятельности технолога сельскохозяйственного производства, изучение элементов технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**1.2. Задачи:** приобретения практических профессионально необходимых умений и навыков работы по типам задач профессиональной деятельности выпускников, предусмотренным основной профессиональной образовательной программой

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Код наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляя декомпозицию задачи	Знать базовые составляющие для решения поставленных задач Уметь поставить задачу Владеть анализом поставленных задач
	УК 1.2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Знать критический анализ информации Уметь критически анализировать информацию Владеть способностью критически анализировать информацию

	УК 1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Знать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки Уметь выбирать варианты решения задач Владеть выбирать варианты решения задач
	УК 1.4 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Знать последствия возможных решений задачи Уметь последствия возможных решений задачи Владеть последствия возможных решений задачи
УК-8 Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК 8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	<b>знать:</b> требования и нормативные документы по созданию и поддержанию безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций <b>уметь:</b> выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте <b>владеть:</b> методами и навыками по выявлению и устранению проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК 1.1 Демонстрирует и использует знание основных законов математических наук для решения типовых задач в профессиональной деятельности	<b>Знать:</b> математические методы решения инженерных задач; объективно воспринимать, систематизировать и анализировать информацию, ставить цели и определять пути их достижения.  <b>Уметь:</b> анализировать, синтезировать, обобщать необходимую информацию; использовать на практике знания о математических методах построения и решения моделей прикладных задач.  <b>Владеть:</b> навыками применения современного математического инструментария для решения прикладных задач; методикой математических методов прогнозирования развития проблем объектов АПК.

	<p>ОПК 1.2 Демонстрирует и использует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> основные естественно-научные законы</p> <p><b>Уметь:</b> применять основные естественно-научные законы в практической деятельности</p> <p><b>Владеть:</b> способность применять в профессиональной деятельности основные естественно-научные законы</p>
	<p>ОПК 1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знать:</b> основные понятия, виды, и сущность информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; общие принципы передачи, обработки и хранения информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> выполнять расчеты с использованием прикладных программ; пользоваться глобальными информационными ресурсами и современными средствами телекоммуникаций; применять современные технические средства для передачи, обработки и хранения информации; применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с программными средствами общего и профессионального</p>

		назначения; базовыми программными методами защиты информации при работе с компьютерными системами и организационными мерами и приемами антивирусной защиты; навыками поиска и сбора научно-технической информации в сети Интернет.
ПК- 1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК 1.1 Анализирует эффективность различных технологий производства продукции растениеводства	Знать: традиционные технологии производства продукции растениеводства Уметь: применять существующие технологии производства продукции растениеводства Владеть: приемами и методами различных технологий производства продукции растениеводства
	ПК 1.2 Способен выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач	Знать: традиционные технологии производства продукции растениеводства Уметь: выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач Владеть: приемами и методами различных технологий производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач
ПК-2 Способен к внедрению процедур обеспечения прослеживаемости производства и переработки продукции животноводства и растениеводства	ПК 2.1 Выбирает технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности	Знать: технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности Уметь: применять существующие технологические процессы производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности Владеть: приемами и методами различных технологических процессов производства пищевой продукции, отвечающие требованиям безопасности
ПК-5 Способен разрабатывать системы мероприятий по контролю	ПК 5.2 Владеет методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов,	Знать: методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и

технологических процессов производства высококачественной безопасной продукции	технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	улучшителей, выполняющих технологические функции Уметь: использовать методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции Владеть: методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
ПК-6 Способен реализовывать современные технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	ПК 6.1 Определяет способы переработки продукции плодоводства и овощеводства	Знать: способы переработки продукции плодоводства и овощеводства Уметь: Определять способы переработки продукции плодоводства и овощеводства Владеть: методами определения способов переработки продукции плодоводства и овощеводства
	ПК 6.2 Рационально подбирает технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства	Знать: технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства Уметь: выбирать технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства Владеть: методами определения технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.О.01.01(У), относящийся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы. Практика технологическая

входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.01(У), относящийся к вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

#### **4. ВИД, ФОРМА И СПОСОБЫ, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**Вид практики** – учебная

**Тип практики:** - ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

- технологическая

**Форма проведения практики** - проводится дискретно по периодам проведения - путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

**Способы проведения практики** – стационарная, выездная.

**Место прохождения практики** – ФГБОУ ВО УНИЦ Агroteхнопарк

#### **5. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ**

Учебная практика проводится в объеме 432 часов (12 з.е.).

Распределение объема учебной работы по формам обучения (часов/з.е.)

Курс	<b>Форма обучения</b>
	<b>очная</b>
1	216 / 6
2	216/ 6

На первом курсе 6 зачетных единиц, продолжительностью 216 часов, 4 недели.

<b>№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Трудоемкость, часы, %</b>	<b>Формы текущего контроля</b>

1.	Консультации по учебной практике	72ч,33,33% первый семестр 72ч, 33,33% второй семестр	опрос
2.	Самостоятельная работа	36ч, 16,67% первый семестр 36ч, 16,67% второй семестр	отчет
	Итого		216

На втором 6 зачетных единиц, продолжительностью 216 часов, 4 недели.

<b>№ п/п</b>	<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Трудоемкость, часы, %</b>	<b>Формы текущего контроля</b>
1.	Консультации по учебной практике	72ч,33,33% первый семестр 72ч, 33,33% второй семестр	опрос
2.	Самостоятельная работа	36ч, 16,67% первый семестр 36ч, 16,67% второй семестр	отчет
	Итого		216