

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

И.о.проректора по учебной работе

Ф.Д. Кодзоева

« 30 » 06 2022г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.0.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА (В ТОМ ЧИСЛЕ  
ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НАУЧНО-  
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Магас, 2022

## **1. Цели учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

Целью является - получение первичных умений и навыков профессиональной деятельности, в том числе первичных навыков научно-исследовательской работы по технологии производства и переработки с.-х. продукции.

Компетенция ОПК-1	
	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
Компетенция ПК-1	
	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
Компетенция ПК-3	
	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
Компетенция ПК-5	
	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Компетенция ПК-6	
	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

## **2. Задачи учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

Задачами учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) являются: формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью; актуализация теоретических знаний по дисциплинам направления подготовки в реальных условиях профессиональной деятельности; приобретение первичного опыта самостоятельной работы в

рамках технологии производства, хранения и переработки с.-х. продукции.

В результате прохождения учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающийся должен:

**знать:**

технологии производства продукции растениеводства; режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции; технологии хранения переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; классификации показателей качества, влияние различных факторов на качество сырья и продукции; устройство производственной лаборатории, безопасности при работе в лаборатории; источники загрязнения сырья и продуктов его переработки вредными веществами, виды теххимического контроля; методы анализа качества сырья и продуктов его переработки и их теоретические основы; показатели токсичности, классификации опасных веществ, методы определения опасных веществ и их теоретические основы, концепции производства безопасных пищевых продуктов; значение гигиены и санитарии на предприятиях молочной промышленности; гигиенические требования при защите ферм (комплексов) и перерабатывающих предприятий от заноса инфекции (ОПК-1, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6)

**уметь:**

реализовывать технологии производства продукции растениеводства; осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства; обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; пользоваться лабораторной посудой и лабораторным оборудованием по назначению; определить точки производственного контроля сырья и продуктов его переработки; проводить оценку качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки; оценивать состояние окружающей среды территории предприятия и технологических операций на соблюдение санитарных мероприятий; контролировать эксплуатацию производственных помещений, а также проводить мероприятия по дезинфекции, дератизации, дезинсекции; пользоваться нормативной документацией; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ОПК-1, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6)

**владеть:**

методами реализации технологий производства продукции растениеводства; методиками проведения теххимического контроля и оценки качества хранения сельскохозяйственной продукции; способностью обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологиями хранения и переработ-

ки продукции растениеводства; обучающийся должен владеть навыками работы с документацией, регламентирующей работу производственной лаборатории и применения методов и методик исследования; владения методами осуществления инструментального и химического контроля качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки; методами и навыками определения отдельных показателей качества дезинфицирующих средств, сточных вод, воздушной среды с помощью отдельных методик, чтения строительных чертежей объектов по охране предприятий от заноса и распространения инфекции; навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ОПК-1, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6)

### **3. Место учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в структуре ОПОП бакалавриата**

Учебная ознакомительная практика входит в обязательную часть Б2.0.01(У) Блока 2 «Практика» учебного плана и прохождение данной практики необходимо как предшествующее для следующих дисциплин, включая практики: основы научных исследований, производство продукции растениеводства, производство продукции животноводства, кормопроизводство, плодоводство с основами виноградарства и овощеводство; технология хранения и переработки продукции растениеводства, технология хранения и переработки продукции животноводства, оборудование перерабатывающих производств, технология хранения и переработки плодов и овощей, теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки;

технологическая практика №3(производственная), научно-исследовательская работа (производственная), преддипломная практика.

### **4. Форма проведения учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

Проводится дискретно по виду практики - для студентов очной формы обучения.

### **5. Место и время проведения учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

Учебная практика для студентов может проводиться в государственных унитарных предприятиях по производству растениеводческой и животноводческой продукции, крестьянско-фермерских хозяйствах на основе договоров, заключаемых между Министерством сельского хозяйства и продовольствия РИ и ИнгГУ, ООО «Сад –Гигант Ингушетия», АО «Агрокомплекс Сунжа», ООО «Птицекомплекс Южный», ООО «Молочно-мясной комплекс», Мукомольный комбинат «Сатурн-1», а также в научных учрежде-

ниях, имеющих современные лаборатории. Учебная ознакомительная практика по проводится в соответствии с календарным учебным графиком на 2 курсе в 4 семестре.

**6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате прохождения данной учебной ознакомительной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, с учетом организации производства продукции растениеводства и разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства (код ТФ В/01.6) профессионального стандарта (код 13.017, приказ от 9 июля 2018г. №454н), к выполнению которых в ходе учебной ознакомительной практики готовится обучающийся:

Коды компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции (закрепленный за учебной практикой)	В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен:
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 знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области агрономии ОПК-1.2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агрономии	<b>Знать:</b> - основные понятия и методы фундаментальных разделов математики, необходимые в профессиональной деятельности; - основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности; - принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной без-

		ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в работе	<p>опасности</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать математические методы для решения прикладных задач;</li> <li>- читать научную литературу по своей специальности, использующую математический аппарат;</li> <li>- применять основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности.</li> <li>- решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- математико-статистическими методами обработки экспериментальных данных;</li> <li>- навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками подготовки обзоров, аннотаций, составления рефератов, научных докладов, публикаций, и библиографии по научно-исследовательской работе с учетом требований информационной безопасности</li> </ul>
--	--	--	---

ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства ПК-1.2 Определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства	<b>Знать:</b> - технологии производства продукции растениеводства
			<b>Уметь:</b> - реализовывать технологии производства продукции растениеводства
			<b>Владеть:</b> - методами реализации технологий производства продукции растениеводства
ПК-3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ПК-3.2 Применяет при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции.	<b>Знать:</b> режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции
			<b>Уметь:</b> - осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства - обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
			<b>Владеть:</b> - методиками проведения технокимического контроля и оценки качества хранения сельскохозяйственной продукции - способностью обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5.1. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; ПК-5.2 Рационально эксплуатирует современное технологическое	<b>Знать:</b> - технологии хранения переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства
			<b>Уметь:</b>

		<p>оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.3 Реализует биотехнологические процессы при переработке и хранении сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.4 Реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>ПК-5.5 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители;</p> <p>ПК-5.6 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий;</p> <p>ПК-5.7 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной про-</p>	<p>- обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- технологиями хранения и переработки продукции растениеводства</p>
--	--	---	---



		<p>дукции, выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда.</p> <p>ПК-5.8 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратного оформления процессов.</p> <p>ПК-5.9 Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции</p>	
ПК-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>ПК-6.1. Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товарной оценки продовольственных товаров;</p> <p>ПК-6.2 Осуществляет современные ме-</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификации показателей качества, влияние различных факторов на качество сырья и продукции;</li> <li>устройство производственной лаборатории, безопасности при работе в лаборатории;</li> <li>источники загрязнения сырья и продуктов его переработки вредными веществами, виды токсикологического контроля; методы анализа качества сырья и про-</li> </ul>

		<p>тоды исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов;</p> <p>ПК-6.3 Осуществляет контроль качества на различных этапах производства, владеет современными методами анализа полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ПК-6.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство;</p> <p>ПК-6.5 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, проводя микробиологические исследования</p>	<p>дуктов его переработки и их теоретические основы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели токсичности, классификации опасных веществ, методы определения опасных веществ и их теоретические основы, концепции производства безопасных пищевых продуктов</li> <li>- значение гигиены и санитарии на предприятиях молочной промышленности, гигиенические требования при защите ферм (комплексов) и перерабатывающих предприятий от заноса инфекции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться лабораторной посудой и лабораторным оборудованием по назначению; определить точки производственного контроля сырья и продуктов его переработки; проводить оценку качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки</li> <li>- оценивать состояние окружающей среды территории предприятия и технологических операций на соблюдение санитарных мероприятий, контролировать эксплуатацию производственных помещений, а также проводить мероприятия по дезинфекции, дератизации, дезинсекции</li> <li>- пользоваться нормативной документацией</li> <li>- осуществлять контроль качества и без-</li> </ul>
--	--	--	--

			<p>опасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
			<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся должен владеть навыками работы с документацией, регламентирующей работу производственной лаборатории и применения методов и методик исследования; владения методами осуществления инструментального и химического контроля качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки</li> <li>- методами и навыками определения отдельных показателей качества дезинфицирующих средств, сточных вод, воздушной среды с помощью отдельных методик, чтения строительных чертежей объектов по охране предприятий от заноса и распространения инфекции</li> <li>- навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</li> </ul>

## **7. Объем и содержание учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы- 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля и/или промежуточной аттестации
		Контактная работа количество часов	Самостоятельная работа количество часов	
1.	Подготовительный этап			
	Решение организационных вопросов; знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; получение заданий от руководителя практики; информация о требованиях к отчетным документам по практике; первичный инструктаж по технике безопасности	-	4	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2.	Производственный этап			
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятий	-	38	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
	Обработка и систематизация фактического материала, полученного в условиях предприятий, работа с источниками информации по профилю предприятий	-	40	

	Оформление собранного материала в виде промежуточного отчета по предприятиям .Выполнение индивидуального задания	-	18	
3.	<b>Заключительный этап</b>			
	Оформление дневника и отчета по практике в печатном виде в соответствии с методическими рекомендациями. Защита отчета на кафедре	-	8	Защита отчета по практике включает обсуждение результатов практики с презентацией основных положений отчета о практике и зачет
<b>Итого – 108 часов</b>		-	108	

**8. Формы отчетности по итогам учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы). Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по практике**

#### **8.1. Формы отчетности по итогам практики**

По результатам прохождения учебной ознакомительной практики обучающиеся представляют следующие документы:

- дневник практики;
- отчет о практике.

Ежедневно в период практики, обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета. Отчеты пишутся в соответствии с программой учебной ознакомительной практики и индивидуальными заданиями. В структуру отчета входят следующие элементы:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение (цели и задачи практики).
4. Основная часть. В разделе приводится описание проделанной работы в соответствии с рабочим планом практики и индивидуальным заданием.
5. Заключение. В заключении должны быть представлены краткие выводы по результатам практики.
6. Список использованной литературы.
7. Приложения (при наличии).

Аттестация по итогам прохождения учебной ознакомительной практики – зачет. Оценка (зачтено, не зачтено) по учебной ознакомительной практике выставляется при условии выполнения программы практики с занесением в зачетную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

## **8.2. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по практике**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в ФГОС</b>
	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с прохождением практики и рассчитанное на выяснение объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенной теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для устного опроса обучающихся при защите дневника по практике
	Дневник по практике	Средство контроля, в котором отмечают характер и содержание выполняемой работы, отражают результаты выполнения задания по прохождению производственной практики	Порядок ведения дневника по практике

### **Вопросы для промежуточной аттестации по итогам учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

1. Технологические особенности производства продукции растениеводства и животноводства .
2. Оценка качества исходного сырья.

3. Влияние качества сырья на организацию и ведение технологических процессов хранения и переработки с.-х. продукции.
4. Влияние качества сырья на безопасность и качество готовой продукции.
5. Структурные подразделения предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства.
6. Значение и роль структурных подразделений предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства в производственном процессе.
7. Структурные подразделения предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства.
8. Значение и роль структурных подразделений предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства в производственном процессе.
9. Технологические процессы и оборудование, используемые на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.
10. Технологические процессы и оборудование, используемые на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства.
11. Методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.
12. Методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства.
13. Методы контроля ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.
14. Методы контроля ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства.
15. Краткая характеристика производственной деятельности предприятия.
16. Перечислите ассортимент выпускаемой продукции на предприятии.
17. Перечислите основные направления научных исследований в области производства, хранения и переработки продукции животноводства.
18. Перечислите основные направления научных исследований в области производства хранения и переработки продукции растениеводства.

## **9. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебной практики (ознакомительная)**

### **9.1. Учебная литература**

1. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие/ Т.И.Шпак[и др.].-Донской ГАУ, 2020.-163с.-Текст электронный//Лань:электронно-библиотечная система.- URL:<https://e.lanbook.com/book/148532>

2. Бессонова Л.П. Метрология , стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум /Л.П. Бессонова , Л. В. Антипова .-М.: Изд-во Юрайт , 2020-636с.
3. Мякинников А.Г. Агробιοлогические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / А.Г. Мякинников, Г.И. Баздырев, А.Ф. Сафонов: Изд-во Инфра-М, 2021.- 725с.
4. Малюга Н.Г. Стандартизация, метрология и сертификация продукции растениеводства: учебное пособие/ Н.Г. Малюга, Т.Я. Бровкина, Е.В. Лавриенко. –Краснодар: КубГАУ, 2015.-293с.
5. Медведева З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие/ З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина; Новосиб. гос.аграр.ун-т.-Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2015.-340с.
6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин. — 3-е изд., стер. — СПб: Лань, 2016. — 624 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/71771> (дата обращения: 31.08.2020). — Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке. — ISBN 978-5- 8114-1306-5. — Текст : электронный.
7. Слесаренко Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — СПб: Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система.-URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов [и др.]; под ред. В.И. Манжесова.- СПб: Изд-во «ГИОРД», 2018.-464с.
- 9.

## 9.2 Методические рекомендации

1. Леймоева А.Ю. Методические указания для проведения производственной практики по агрохимии / А.Ю. Леймоева, У.А. Хашагульгов, М.А. Хашагульгова – Магас, ИнГУ, 2018.
2. Хашагульгова М.А Стандартизации и сертификации продукции растениеводства: учебно-методическое пособие / М.А. Хашагульгова, У.А. Хашагульгов -Магас, ИнГУ, 2019.- 50 с.
3. Хашагульгова М.А. Методические указания к учебно-полевой практике по земледелию/ М.А. Хашагульгова, У.А. Хашагульгов, М.М. Баркинхоев -Магас, ИнГУ, 2016.



### 9.3 Интернет-ресурсы

<b>Используемые ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Internet», информационные технологии, программные средства и информационно-справочные системы</b>	<p>Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» <a href="http://window.edu.ru">http://window.edu.ru</a></p> <p>«Образовательный ресурс России» <a href="http://school-collection.edu.ru">http://school-collection.edu.ru</a></p> <p>Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА <a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a></p> <p>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) <a href="http://fcior.edu.ru">http://fcior.edu.ru</a></p> <p>ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза <a href="http://polpred.com/news">http://polpred.com/news</a></p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система <a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a></p> <p>Русская виртуальная библиотека <a href="http://rvb.ru">http://rvb.ru</a></p> <p>Кабинет русского языка и литературы <a href="http://ruslit.ioso.ru">http://ruslit.ioso.ru</a></p> <p>Национальный корпус русского языка <a href="http://ruscorpora.ru">http://ruscorpora.ru</a></p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p> <p>Еженедельник науки и образования Юга России «Академия» <a href="http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm">http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</a></p> <p>Научная электронная библиотека «e-Library» <a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a></p> <p>Электронно-библиотечная система IPRbooks <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a></p> <p>Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо» <a href="http://www.informio.ru">http://www.informio.ru</a></p> <p>Информационно-правовая система «Консультант-плюс» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</p> <p>Информационно-правовая система «Гарант» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</p> <p>Электронно-библиотечная система «Юрайт» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a></p> <p>Электронная библиотечная система IPR books (ЭБС) <a href="http://www.IPRbooks.ru">www. IPR books ru</a></p>
--	---

### 9.4 Программное обеспечение

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ
  - 1.1. Microsoft Windows 7
  - 1.2. Microsoft Office 2007
  - 1.3. Антивирусное ПО Eset Nod32
  - 1.4. Справочно-правовая система «Консультант»
  - 1.5. Справочно-правовая система «Гарант»
  - 1.6. Грант-Смета

### **9.5 Материально-техническое обеспечение учебной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

- компьютерное программное обеспечение по разделам учебной ознакомительной практики;
- специализированная лаборатория растениеводства и животноводства;
- лаборатория агрохимии;
- научная библиотека ИнГУ.

Программа учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17»07.2021г. №669, с учетом профессионального стандарта «Агроном» от 9.07.2018г №454н (код 13017, регистрационный номер 234)

Программу составила:

к.б.н., доцент кафедры агрономии М.А. Хашагульгова  
к.с\х.н., доцент кафедры агрономии У.А. Хашагульгов  
(должность, Ф.И.О.)

Программа одобрена на заседании кафедры «Агрономия»  
Протокол № 10 от «16» июня 2022 года

Программа одобрена Учебно-методическим советом агроинженерного факультета/института  
Протокол № 3 от «21» июня 2022 года

Программа рассмотрена на заседании Учебно-методического совета университета  
Протокол №10 от «29 » июня 2022г.

**Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений**

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой