

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ:
проректор по УР и КО
С.А. Льянова
«29» июня .2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.0.02(У) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА №2

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Магас, 2023

1. Цели технологической практики №2 (учебная)

Целью является- получение первичных профессиональных умений и навыков по технологии производства и переработки с.-х. продукции.

Компетенция УК-6	
	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Компетенция УК-7	
	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Компетенция ОПК-4	
	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
Компетенция ОПК-7	
	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Компетенция ПК-6	
	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

2. Задачи технологической практики №2 (учебная)

Задачами технологической практики №2 (учебная) являются: приобретение умений и навыков в профессиональных видах деятельности ; применение полученных теоретических знаний на практике; планирование и организация эффективного использования растений , животных и оборудования; приобретение практических навыков реализации технологии хранения и переработки с.-х. продукции; приобретение практических навыков по организации производства и его управлению, приобретения навыков проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.

В результате прохождения технологической практики №2 (учебная) обучающийся должен:

знать:

- основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда; - теоретические и методические основы здорового образа жизни; основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий; основные языки программирования и работы с базами данных, операционные системы и оболочки, современные программные среды разработки информационных систем и технологий ; современные технологии профессиональной деятельности ;принципы работы современных информационных технологий и возможности их использования для решения задач профессиональной деятельности ; 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 (УК-6, УК-7 , ОПК-4, ОПК-7, ПК-6);

уметь:

-расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; подвергать критическому анализу проделанную работу; находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития;подбирать методику занятий физической культурой и спортом для полноценной социальной и профессиональной деятельности ;осуществлять выбор здоровьесберегающих технологий; реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности 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 (УК-6, УК-7 , ОПК-4, ОПК-7, ПК-6);

владеть:

- навыками выявления стимулов для саморазвития ; навыками определения реалистических целей профессионального роста ; средствами и методами для поддержания должного уровня физической подготовленности и ведения здорового образа жизни; теоретическими основами использования здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности; навыками программирования, отладки и тестирования прототипов программно-технических комплексов задач; навыками обоснования и реализации современных технологий в профессиональной деятельности; навыками использования принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности; 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(УК-6, УК-7 , ОПК-4, ОПК-7, ПК-6).

3. Место технологической практики №2 (учебная) в структуре ОПОП бакалавриата

Технологическая практика №2(учебная) входит в обязательную часть Б2.0.02(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; переработка зерна и хлебопечение; технология производства мяса и мясных продуктов; технология производства молока и молочных продуктов ;технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки; технологическая практика №3(производственная), научно-исследовательская работа (производственная), преддипломная практика .

4.Форма проведения технологической практики №2 (учебная)

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

5. Место и время проведения технологической практики №2(учебная)

Технологическая практика №2(учебная) для студентов может проводиться в государственных унитарных предприятиях по производству растениеводческой и животноводческой продукции, крестьянско-фермерских хо-

зяйствах 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 учреждениях, имеющих современные лаборатории. Технологическая практика №2 (учебная) проводится в соответствии с календарным учебным графиком на 2 курсе в 4 семестре.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении технологической практики №2(учебная) , соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения данной технологической практики № 2 (учебная) 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 технологической практики №2 (учебная) готовится обучающийся:

Коды компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции (закрепленный за учебной практикой)	В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен:
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей; УК-6.2 Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального	Знать: - основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда
			Уметь: - расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;

		<p>роста;</p> <p>УК-6.3 Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p> <p>УК – 6.4 Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития</p>	<p>- подвергать критическому анализу проделанную работу;</p> <p>- находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками выявления стимулов для саморазвития;</p> <p>- навыками определения реалистических целей профессионального роста</p>
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности;</p> <p>УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;</p> <p>УК – 7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в</p>	<p>Знать:</p> <p>- теоретические и методические основы здорового образа жизни;</p> <p>- основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий;</p> <p>- основные языки программирования и работы с базами данных, операционные системы и оболочки, современные программные среды разработки информационных систем и технологий</p> <p>Уметь:</p> <p>- подбирать методику занятий физической культурой и спортом для полноценной социальной и профессиональной деятельности;</p> <p>- осуществлять выбор здоровьесберегающих технологий</p> <p>Владеть:</p> <p>- средствами и методами для поддержания долж-</p>

		<p>профессиональной деятельности</p>	<p>ного уровня физической подготовленности и ведения здорового образа жизни;</p> <p>- теоретическими основами использования здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности;</p> <p>- навыками программирования, отладки и тестирования прототипов программно-технических комплексов задач</p>
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>ОПК-4.1 Использует материалы почвенных и агрохимических исследований, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур</p> <p>ОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроланд-</p>	<p>Знать:</p> <p>- современные технологии профессиональной деятельности;</p>
			<p>Уметь:</p> <p>- реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</p>
			<p>Владеть:</p> <p>- навыками обоснования и реализации современных технологий в профессиональной деятельности</p>

		шафтной ха- рактеристики территории	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 По- нимает прин- ципы работы современных информацион- ных технологий ОПК-7.2 Реали- зует принципы работы совре- менных ин- формационных технологий для решения задач профессио- нальной дея- тельности	Знать: - принципы работы со- временных информа- ционных технологий и возможности их ис- пользования для реше- ния задач профессио- нальной деятельности
			Уметь: - использовать прин- ципы работы совре- менных информаци- онных технологий для решения задач профес- сиональной деятельно- сти
			Владеть: - навыками использо- вания принципов рабо- ты современных ин- формационных техно- логий для решения за- дач профессиональной деятельности
ПК-6	Способен осуществлять кон- троль качества и безопасно- сти сельскохозяйственного сырья и продуктов его пере- работки	ПК-6.1. Осу- ществляет кон- троль качества и безопасности сельскохозяй- ственного сы- рья и продук- тов его перера- ботки при про- ведении това- роведной оцен- ки продоволь- ственных това- ров; ПК-6.2 Осу- ществляет со- временные ме- тоды исследо- вания сырья и продуктов, проводит кон- троль качества	Знать: - классификации пока- зателей качества, вли- яние различных фак- торов на качество сы- рья и продукции; устройство производ- ственной лаборатории, безопасности при ра- боте в лаборатории; источники загрязнения сырья и продуктов его переработки вредными веществам, виды тех- нохимического кон- троля; методы анализа качества сырья и про- дуктов его переработ- ки и их теоретические основы; - показатели токсично- сти, классификации

		<p>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>опасных веществ, методы определения опасных веществ и их теоретические основы, концепции производства безопасных пищевых продуктов</p> <p>- значение гигиены и санитарии на предприятиях молочной промышленности, гигиенические требования при защите ферм (комплексов) и перерабатывающих предприятий от заноса инфекции.</p> <p>Уметь:</p> <p>- 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</p> <p>- 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</p> <p>- пользоваться нормативной документацией</p> <p>- осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
--	--	--	---

			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
--	--	--	---

7. Объем и содержание технологической практики №2 (учебная)

Общая трудоемкость технологической практики №2 (учебная) составляет 3 зачетные единицы- 108 часов.

№ п/п		Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля и/или промежуточной аттестации
-------	--	--	--

	Разделы (этапы) практики	Контакт- ная рабо- та количе- ство часов	Само- стоя- тельная работа количе- ство часов	
1.	Подготовительный этап			
	<p>Проведение организационного собрания : цели и задачи практики ; обозначение предприятий практики; первичный инструктаж по технике безопасности</p> <p>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</p>	-	4	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2.	Производственный этап			
	Ознакомление с профильной организацией , проведение вводного инструктажа , выполнение программы практики , выполнение индивидуального задания . Ведение дневника практики	-	78	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
	Обработка и анализ собранного фактического материала для дальнейшего написания отчета	-	40	
	Оформление собранного материала в виде промежуточного отчета по предприятиям	-	18	

3.	Заключительный этап			
	Подготовка и представление результатов практики (заключается в оформлении дневника , отчета по практике и индивидуального задания 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
Итого – 108 часов		-	108	

8. Формы отчетности по итогам технологической практики №2 (учебная).Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по практике

8.1. Формы отчетности по итогам практики

По результатам прохождения технологической практики №2 (учебная) 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 технологической практики №2 (учебная) 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 технологической практики №2 (учебная) – зачет. Оценка (зачтено, не зачтено) по технологической практике №2 (учебная) 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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФГОС
	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 технологической практики №2 (учебная)

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 технологической практики №2 (учебная)

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. Гуляев В.П. Сельскохозяйственные машины. Краткий курс. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91889>
4. Мякинников А.Г. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / А.Г. Мякинников, Г.И. Баздырев, А.Ф. Сафонов: Изд-во Инфра-М, 2021.- 725с.
5. Малюга Н.Г. Стандартизация, метрология и сертификация продукции растениеводства: учебное пособие/ Н.Г. Малюга, Т.Я. Бровкина, Е.В. Лавриенко. –Краснодар: КубГАУ, 2015.-293с.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов [и др.]; под ред. В.И. Манжесова.- СПб: Изд-во «ГИОРД», 2018.-464с.
10. Шилов И. А. Экология: учебник для академического бакалавриата / И. А. Шилов. — 7-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 511 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/D0C92E22-F7DD-416D-8427-82D71F78B4EB>

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, ИнгГУ, 2018.
2. Хашагульгова М.А Стандартизации и сертификации продукции растениеводства: учебно-методическое пособие / М.А. Хашагульгова, У.А. Хашагульгов -Магас, ИнгГУ, 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, ИнГГУ, 2016.

9.3 Интернет-ресурсы

<p>Используемые ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Internet», информационные технологии, программные средства и информационно-справочные системы</p>	<p>Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru</p> <p>«Образовательный ресурс России» http://school-collection.edu.ru</p> <p>Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА http://www.edu.ru</p> <p>Федеральный центр информационно- образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru</p> <p>ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза http://polpred.com/news</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://www.studentlibrary.ru</p> <p>Русская виртуальная библиотека http://rvb.ru</p> <p>Кабинет русского языка и литературы http://ruslit.ioso.ru</p> <p>Национальный корпус русского языка http://ruscorpora.ru</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://e.lanbook.com</p> <p>Еженедельник науки и образования Юга России «Академия» http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</p> <p>Научная электронная библиотека «e-Library» http://elibrary.ru/defaultx.asp</p> <p>Электронно-библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru</p> <p>Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо» http://www.informio.ru</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» https://www.biblio-online.ru</p> <p>Электронная библиотечная система IPR books (ЭБС) www. IPR books ru</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 технологической практики №2 (учебная) 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.)

Программу составили:

1. канд. биол. наук, доцент _____ / _____ / Хашагульгова М.А./

2. канд. с.-х. наук, доцент _____ / _____ / Хашагульгов У.А./

Программа одобрена на заседании кафедры «Агрономия»
Протокол № 10 от «20» июня 2023 г.

Программа одобрена Учебно-методическим советом агроинженерного факультета/института
Протокол № 3 от «26» июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании Учебно-методического совета университета
Протокол №10 от «28» июня 2023 г.

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение ка- федры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. ка- федрой