

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКО-
ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

Декан агроинженерного факультета

_____/ М.А.Хашагульгова

от «14» марта 2025 г.

_____/ М.И. Ужахов

от « 20 » марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.04 (Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профиль программы
**«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация выпускника – Бакалавр

Форма обучения – очная

Магас, 2025

1. Цели преддипломной практики

Целью является – приобретение практических навыков самостоятельной профессиональной деятельности и подготовка выпускной квалификационной работы.

Компетенция УК-10	
	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
Компетенция ПК-1	
	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
Компетенция ПК-2	
	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства
Компетенция ПК-7	
	Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия
Компетенция ПК-10	
	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

2. Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются: формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для проведения научного исследования и выполнения выпускной квалификационной работы; актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и решении конкретных научных и производственных задач профессиональной деятельности; приобретение опыта самостоятельной работы в реальных условиях производства.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

знать:

- действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней; технологии производства продукции растениеводства; реализовывать технологии производства продукции

растениеводства; технологии производства продукции животноводства; правила организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; основные методы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; методы организации сельскохозяйственного производства в АПК, понятие нормирования труда, заработной платы; виды, формы и системы оплаты труда, функции, принципы и методы организации сельскохозяйственного производства в АПК для технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции, основы организационно–управленческой работы в коллективе; терминологию организационно-экономических основ деятельности предприятий АПК (УК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-10).

уметь:

- планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме; реализовывать технологии производства продукции растениеводства; реализовывать технологии производства продукции животноводства; организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; определять экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (УК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-10).

владеть:

- навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции; методами реализации технологий производства продукции растениеводства; методами реализации технологий производства продукции животноводства; способностью организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия; навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (УК-10, ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-10).

3. Место преддипломной практики в структуре ОПОП бакалавриата

Преддипломная практика входит в обязательную часть Б2.В.04(Пд) Блока 2 «Практика» учебного плана и выполнение преддипломной практики необходимо как предшествующее для следующих дисциплин, включая практики: технология хранения и переработки продукции растениеводства, химический контроль с.-х. сырья и продукции переработки, сооружения и оборудование для хранения с.-х. продукции, технология производства молока и молочных продуктов, государственная итоговая аттестация.

4.Форма проведения преддипломной практики

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

5. Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная 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 «Агро-комплекс Сунжа», ООО «Птицекомплекс Южный», ООО «Молочно-мясной комплекс», мукомольный комбинат «Сатурн-1», ОАО « Минвода Ачалуки» , ООО «Тепличный комплекс Кантышевский» , ООО «КДП «Магас», а также в научных учреждениях, имеющих современные лаборатории. Преддипломная практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком на 4 курсе в 8 семестре.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения преддипломной 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 (ТФ В/01.6), профессионального стандарта 13.017 Агроном, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 20_» 09_ 2021 г. №.644н., к выполнению которых в ходе преддипломной практики готовится обучающийся:

Коды компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции (<i>закрепленный за учебной практикой</i>)	В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен:
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>УК-10.1. Анализирует правовые последствия коррупционной деятельности, в том числе собственных действий или бездействий</p> <p>УК-10.2. Выбирает правомерные формы взаимодействия с гражданами, структурами гражданского общества</p>	<p>Знать:</p> <p>- действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней</p>

		и органами государственной власти в типовых ситуациях	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
<i>ПК-1</i>	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<p>ПК-1.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства</p> <p>ПК-1.2. Определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства продукции растениеводства и животноводства <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства
<i>ПК-2</i>	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	<p>ПК-2.1. Реализует технологии производства продукции животноводства</p> <p>ПК-2.2. Проводит анатомический и функциональный анализ органов и тканей организма животных</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства продукции животноводства <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать технологии производства продукции животноводства <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами реализации технологий производства продукции животноводства.

ПК-7	Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия	ПК-7.1. Организовывает работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила организации работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия
ПК-10	Способен определить экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>ПК-10.1 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции при бизнес-планировании</p> <p>ПК-10.2 Определяет экономическую эффективность производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции при осуществлении предпринимательской деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; – методы организации сельскохозяйственного производства в АПК, понятие нормирования труда, заработной платы; виды, формы и системы оплаты труда, функции, принципы и методы организации сельскохозяйственного производства в АПК для технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции, основы организационно–управленческой работы в коллективе; - терминологию организационно - экономических основ деятельности предприятий АПК <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять экономическую эффективность про-

			изводства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: - навыками определения экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
--	--	--	---

7. Объем и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетные единицы- 216 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(организационный)			
	Участие в организационных мероприятиях: распределение обучающихся по местам практики; знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; получение заданий от руководителя практики от университета; информация о требованиях к отчетным документам по практике; первичный инструктаж по технике безопасности. Выбор темы ВКР, определение ее актуальности, объекта и материала исследования/проекта, составление методики исследования. Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов. Изучение, анализ, систематизация и обобщение	-	30	Инструктаж по прохождению преддипломной практики и зачет по технике безопасности

	ние научно-технической информации по теме исследования□			
2.	Производственный этап			
	<p>Знакомство с предприятием (хозяйством), правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия (хозяйства), рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Изучение производственно- □экономических показателей предприятия (хозяйства), производственной, организационной и управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации.</p> <p>Подготовка к проведению исследования. Проведение исследования в соответствии с утвержденной методикой выполнения ВКР.</p> <p>Написание разделов ВКР: введение, обзор литературы, основные показатели производственно□-экономической деятельности предприятия (хозяйства) , методика исследований, результаты исследований и их анализ, список использованных источников</p> <p>Выполнение индивидуального задания</p>	-	<p>10</p> <p>30</p> <p>40</p> <p>96</p>	<p>Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении преддипломной практики</p>
3.	Заключительный этап			
	<p>Подготовка и представление результатов преддипломной практики (заключается в оформлении дневника , отчета о выполненной работе и индивидуального задания в печатном виде в соответствии с методическими рекомендациями). Защита отчета на кафедре</p>	-	10	<p>Защита отчета по практике включает обсуждение результатов практики с презентацией основных положений отчета о практике и зачет</p>

Итого – 216 часов	-	216	
--------------------------	----------	------------	--

8. Формы отчетности по итогам преддипломной практики. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по практике.

8.1. Формы отчетности по итогам преддипломной практики.

По результатам проведения преддипломной практики обучающиеся представляют следующие документы:

- дневник практики;
- отчет преддипломной практики.

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

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

Аттестация по итогам прохождения преддипломной практики – зачет. Оценка (зачтено, не зачтено) по преддипломной практике выставляется при условии выполнения программы преддипломной 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 преддипломной практике

№ п/п	Наименование оценочного	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
------------------	------------------------------------	---	--

	средства		в ФГОС
	Собеседование	Средство контроля , организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы , связанные с прохождением преддипломной 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 преддипломной практики	Порядок ведения дневника по практике

Вопросы для промежуточной аттестации по итогам преддипломной практики

- 1.Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как одна из основных составляющих их качества.
6. Законодательная база обеспечения безопасности пищевых продуктов.
7. Охрана продуктов питания от чужеродных веществ - важная гигиеническая проблема.
8. Оценка качества и безопасности пищевых продуктов на отдельных стадиях технологического процесса.
9. Производство продукции растениеводства как наука и отрасль с.-х. производства.
- 10.Методы научной агрономии.
- 11.Многолетние стационарные опыты.
- 12.Планирование наблюдений и учетов.
- 13.Постановка полевых опытов в хозяйствах.
- 14.Основные требования, предъявляемые к проведению полевого опыта.
- 15.Этапы закладки полевого опыта.
- 16.Однофакторные и многофакторные опыты, их роль и значение в агрономии.
- 17.Характеристика зоотехнических опытов.
- 18.Особенности производственного эксперимента.
- 19.Сущность метода двухфакторного и многофакторных комплексов.
- 20.Правила проведения оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 21.Безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции.

22. Признаки оценки пищевого растительного сырья и пищевой продукции.
23. Особенности стандартизации растениеводческой продукции.
24. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами.
25. Особенности стандартизации зерна и семян мятликовых (злаковых) культур.
26. Стандартизация и подтверждение соответствия картофеля, овощей и плодов.
27. Технология хранения и переработки продукции животноводства
28. Стандартизация и подтверждения соответствия молока. Пищевая ценность молока.
29. Требования к качеству мяса. Санитарно-гигиенические требования.
30. Значение повышения качества продукции в современных условиях.
31. Современное состояние и перспективы развития отрасли хранения и переработки плодов и овощей.
32. Особенности плодов и овощей как объектов хранения. Понятия «лежкость» и «сохраняемость». Классификация плодов и овощей по природе лежкости.
33. Классификация и строительно-планировочные особенности холодильников.
34. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях по хранению плодоовощной продукции.
35. Современные технологии хранения картофеля, капустных овощей, столовых корнеплодов, лука и чеснока, плодовых, зеленных и бахчевых овощных культур в сооружениях различного типа.
36. Технологии хранения семечковых, косточковых плодов, ягод и винограда.
37. Методы переработки плодов и овощей: физические, химические, микробиологические, их реализация в современных технологиях переработки плодов и овощей.
38. Ассортимент производимых продуктов переработки плодов и овощей.
39. Ассортимент промышленно производимых быстрозамороженных и плодоовощных продуктов. Технологические схемы производства данных видов продуктов.
40. Сушильные и скороморозильные аппараты.
41. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в плодоовощной продукции при хранении.
42. Причины накопления овощной продукцией нитратов и меры его предотвращения. Изменение содержания нитратов при хранении и переработке.
43. Органолептический метод оценки качества плодов, овощей и продуктов их переработки. Техника дегустации.
44. Общая классификация стационарных хранилищ, их строительно-планировочные особенности.
45. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ в хранилищах и холодильниках.

46. Применение газовых сред при хранении плодов и овощей. Типы РГС, способы их создания, технологическое оборудование, применяемое для этих целей.
47. Технология хранения винограда.
48. Технология хранения яблок и груш.
49. Тара и упаковочные материалы, применяемые при транспортировании и хранении плодов и овощей.
50. Технология хранения зеленных овощей. Применение полимерных упаковочных материалов.
51. Холодники с РГС и основные системы, обеспечивающие ее поддержание.
52. Технология производства картофелепродуктов.
53. Упаковка и условия хранения сушеных и быстрозамороженных плодовоовощных продуктов.
54. Консервирование сахаром.
55. Технология сортировки и калибровки плодовоовощного сырья при переработке. Принцип и технология сублимационной сушки.
56. Технология товарной доработки плодовоовощной продукции после хранения.
57. Влияние особенностей технологии получения различных видов продуктов на процесс образования вредных или нежелательных продуктов.
58. Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса и мясной продукции.
59. Выявление и использование резервов повышения производительности труда в растениеводстве и животноводстве.

9. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение преддипломной практики

9.1. Учебная литература

1. Оборудование перерабатывающих производств: учебник/А.А. Курочкин [и др.]; под ред. А.А. Курочкина.-М.: Изд-во НИЦ ИНФРА –М, 2020.-363 с.
2. Бурак Л.Ч. Современные методы обработки и консервирование плодовоовощного сырья: учебное пособие / Л.Ч. Бурак.- СПб.: Лань, 2024.- 488с.
3. Глухих М.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / М.А. Глухих .- СПб. : Лань, 2024.- 128 с.

4. Зимняков В.М. Сооружения и оборудование для хранения с.-х. продукции: учебное пособие/В.М.Зимняков, Ю.В.Полывяный. – СПб.: Лань, 2023.- 212с.
5. Иванов В. М. Производство продукции растениеводства : учеб . пособие / В.М. Иванов , Н.И. Тихонов .- .Волгоград : Волгоградский ГАУ , 2017 .- 280с.
6. Исачкин А.В. Основы научных исследований в садоводстве : учебник/ А.В. Исачкин , В.А. Крючкова .- СПб .: Лань , 2020. 420 с.
7. Личко Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции :учебник /Н.М. Личко .-М.: ДеЛи плюс, 2013.-512 с.
8. Малюга Н.Г. Стандартизация, метрология и сертификация продукции растениеводства: учебное пособие/ Н.Г. Малюга, Т.Я. Бровкина, Е.В. Лавриенко. –Краснодар: КубГАУ, 2015.-293с.
9. 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.
- 10.Методология научного исследования :учебник/Н.А. Слесаренко [и др.]; под ред. Н.А. Слесаренко. – 5-е изд. , стереотип.- СПб.:Лань , 2021.- 268с.
- 11.Минькач Т.В. Основы научных исследований в селекции и растениеводстве\учеб. пособи/ Т.В. Минькач .- Благовещенск : Даль ГАУ , 2019.-88 с.
12. Мякиньюков А.Г. Агробιοлогические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / А.Г. Мякиньюков, Г.И. Баздырев, А.Ф. Сафонов: Изд-во Инфра-М, 2021.-725с.
- 13.Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник/А.А. Курочкин [и др.]; под ред. А.А. Курочкина.- 2-е изд. испр. и доп.- М.: Изд-во Юрайт , 2018-262 с.
- 14.Основы производства продукции растениеводства : учебник / И.Н. Гаспарян [и др.] ; под. ред. И.Н. Гаспаряна .- СПб.: Изд-во Лань, 2021 . – 496 с.
- 15.Современные методы и основы научных исследований в животноводстве :учеб.пособие / И.В. Малявко[и др.] ; под ред. И.В. Малявко .-2.е изд., стереотип.-СПб. :Лань , 2023.- 18-с.
16. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов [и др.]; под ред. В.И. Манжесова.- СПб: Изд-во «ГИ-ОРД», 2018.-464с.
17. Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции: учебник / В.И. Манжесов [и др.]; под ред. В.И. Манжесова.- СПб: Изд-во «Лань», 2014.- 704 с.
18. Филатов В.И. Агробιοлогические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / В.И. Филатов, Г.И. Баздырев, М.Г. Обьедков и др. Под ред. В.И. Филатова- М.: КолосС, 2004.- 724 с.
19. Филатов В.И. Практикум по агробιοлогическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства. / В.И.

9.2. Методические рекомендации

- 1.Хашагульгова М.А Стандартизации и сертификации продукции растениеводства: учебно-методическое пособие / М.А. Хашагульгова, У.А. Хашагульгов .-Магас, ИнгГУ, 2019.- 120 с.
- 2.Хашагульгова М.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебно-методическое пособие/ М.А. Хашагульгова, У.А. Хашагульгов.-Магас, ИнгГУ, 2023.-75 с.
3. Долгиева З.М. Основы животноводства: учебно-методическое пособие/ З.М. Тангиева , Я.М. Тангиева.- Магас, ИнгГУ , 2022.- 90с.

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 вузаhttp://polpred.com/news</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://www.studentlibrary.ru</p> <p>Русская виртуальная библиотекаhttp://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»</p>
---	--

<http://elibrary.ru/defaultx.asp>

Электронно-библиотечная система IPRbooks

<http://www.iprbookshop.ru>

Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо» <http://www.informio.ru>

Информационно-правовая система «Консультант-плюс» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ

Информационно-правовая система «Гарант» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ

Электронно-библиотечная система «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru>

Электронная библиотечная система IPR books (ЭБС) [www. IPR bookshop. ru](http://www.IPRbookshop.ru)

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 преддипломной практики (в том числе получение первичных навыков преддипломной практики)

- компьютерное программное обеспечение по разделам научно-исследовательской работы;
- специализированная лаборатория растениеводства и животноводства;
- лаборатория агрохимии;
- научная библиотека ИнГГУ.

Программа преддипломной практики 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 июля 2017 г. №669, профессионального стандарта 13.017Агроном, утвержденного

приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. №644н.

Программу составили:

1. канд. биол. наук, доцент Хашагульгова М.А.
2. канд. с.-х. наук, доцент Хашагульгов У.А.
3. ст. преподаватель Долгиев М.Б.

Программа одобрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Протокол №7 от «14» марта 2025 года

Программа одобрена Учебно-методической комиссией агроинженерного факультета

Протокол №3 от «20» марта 2025 года

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

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

