

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.0.02(У) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА №2

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 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-2	
	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в 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-4	
	Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции

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-2, ОПК-4, ОПК-7, ПК-4);

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-2, ОПК-4, ОПК-7, ПК-4);

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-2, ОПК-4, ОПК-7, ПК-4).

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 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 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 13.017 Агроном, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 20» 09 2021 г. №.644н. 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	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

		<p>УК-6.2 Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального 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>основе самооценки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; - подвергать критическому анализу проделанную работу; - находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками выявления стимулов для саморазвития; - навыками определения реалистических целей профессионального роста
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 работоспособно-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать методику занятий физической культурой и спортом для полноценной социальной и профессиональной деятельности;

		сти УК – 7.3 Соблю- дает и пропаган- дирует нормы здорового образа жизни в различ- ных жизненных ситуациях и в профессиональ- ной деятельно- сти	- осуществлять выбор здоровьесберегающих технологий
--	--	--	---

			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<i>ОПК-2</i>	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p> <p>ОПК-2.2 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации при производстве продукции растениеводства</p> <p>ОПК-2.3 Ис-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные современные тенденции развития российского законодательства; - виды нормативных правовых актов, правила их разработки и оформления; - основы юридической техники; - сущность и содержание правотворческой деятельности государственных органов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность; - логически верно, аргументировано и ясно оценивать содержание пра-

		<p>пользует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства</p> <p>ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p> <p>ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, книгу истории полей, в том числе в электронном виде</p>	<p>вовых норм</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить правовую экспертизу нормативных правовых актов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - умением принимать взвешенные законодательные решения, убеждать в целесообразности этих решений и воплощать решения в жизнь; - навыками юридической техники при разработке нормативных правовых актов
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Использует материалы почвенных и агрохимических исследований, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов си-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии профессиональной деятельности
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

		<p>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 агроландшафтной характеристики территории</p>	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования и реализации современных технологий в профессиональной деятельности
<i>ОПК-7</i>	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий</p> <p>ОПК-7.2 Реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы работы современных информационных технологий и возможности их использования для решения задач профессиональной деятельности
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

ПК-4	Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	<p>ПК-4.1. Реализует технологии производства плодоовощной продукции</p> <p>ПК-4.2 Определяет физиологическое состояние растений при производстве плодоовощной продукции</p>	<p>Знать:</p> <p>- технологию производства плодоовощной продукции</p> <p>Уметь:</p> <p>- реализовывать технологии производства плодоовощной продукции</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами реализации технологий производства плодоовощной продукции</p>
-------------	---	---	--

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

Общая трудоемкость технологической практики №2 (учебная) 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			

	Проведение организационного собрания : цели и задачи практики ; обозначение предприятий практики; первичный инструктаж по технике безопасности 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 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 соответ-	-	8	Защита отчета по практике включает обсуждение результатов практики с презентацией

	ствии с методическими рекомендациями). Защита отчета на кафедре			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 выполненную 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 выполненной 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. Мякинчиков А.Г. Агробιοлогические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / А.Г. Мякинчиков, 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 «Информио» 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 hop. 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 17.07.2017г. № 669, с учетом профессионального стандарта 13.017 Агроном, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. №644н.

Программу составили:

1. канд. биол. наук, доцент М.А. Хашагульгова
2. канд .с.-х. наук, доцент У.А. Хашагульгов

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