

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.07.2023 20:49:07
Уникальный программный идентификатор:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

А.В. Малахов

«_27_» _июня_____ 2023 г.

**Рабочая программа
учебной ознакомительной практики
(в том числе получение первичных навыков
научно-исследовательской работы)
(ОФО, ЗФО)**

Направление подготовки: 35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,*
профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

Курск – 2023

Программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021г. №245;

- профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423н;

- локальных нормативных актов Курского ГАУ.

Разработчик:

Доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(занимаемая должность)

Новикова О. А.____

(ФИО)

(подпись)

Рабочую программу дисциплины одобрила кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Протокол заседания кафедры № 12 от «27» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой: к.б.н., доцент Асадова М.Г.

(ученая степень, звание)

(ФИО)

(подпись)

1. Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и формы её проведения

1.1 Цель практики

Цель учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) – формирование умений и навыков, необходимых для осуществления самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях и первичных навыков научно-исследовательской работы по производству, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

1.2. Задачи практики

Задачи учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы):

- актуализация знаний, умений и навыков в области технологии производства, хранения или переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях конкретного предприятия;
- формирование способности оценивать ресурсный потенциал предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства, и технологическую эффективность его использования в условиях конкретных производств;
- приобретение представлений первичных навыков научно-исследовательской работы и первичного профессионального опыта самостоятельной работы в условиях предприятий, связанных с производством, хранением и переработкой продукции растениеводства и животноводства.

1.3. Вид, тип, способ и форма проведения практики

Вид практики – учебная.

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

Способ проведения практики – стационарная (в пределах г. Курска) и выездная (за пределами г. Курска).

Форма проведения практики – дискретная.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практики, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации	Знать: принципы, механизмы и методики сбора, отбора и обобщения информации, включающие системный подход в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; Уметь: осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе эксперимента; Владеть: механизмами поиска и практической работы с информационными источниками, в том числе с применением современных информационных и коммуникационных технологий.
		УК-1.2 Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	Знать: основные методы критического анализа; Уметь: систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности; Владеть: навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач.
		УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач	Знать: методологию системного подхода; Уметь: использовать в рамках системного подхода алгоритм решения поставленных

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практики, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			задач; Владеть: навыками использования системного подхода при решении поставленных задач.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Эффективно планирует собственное время	Знать: методы эффективного планирования времени; Уметь: планировать собственное время; Владеть: навыками эффективного планирования своего времени.
		УК-6.2 Планирует траекторию профессионального развития	Знать: о возникновении промышленного производства основных пищевых продуктов и развитии технологий их производства; Уметь: планировать траекторию профессионального развития в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; Владеть: навыками профессионального развития в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.
		УК-6.3 Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать: эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности; Уметь: анализировать и оценивать собственные силы и возможности; выбирать конструктивные стратегии личностного развития

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохождения практики, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			на основе принципов образования и самообразования; Владеть: инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.
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 производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; Уметь: решать типовые задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; применять методы математического анализа. Владеть: знанием законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;
		ОПК-1.2 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; Уметь: решать стандартные задачи в области производства, переработки и хранения

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты прохож- дения практики, соотнесенные с инди- каторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>сельскохозяйственной продукции; представлять технологию производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в виде системы процессов, понимать сущность физических, микробиологических, коллоидных, биохимических процессов при производстве сельскохозяйственных продуктов; Владеть: знанием законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; методами оценки качества продукции растениеводства;</p>
		<p>ОПК-1.3 Применяет информационно коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: информационно коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: определять возможное целевое назначение сельхоз сырья для наиболее рационального его использования и реализации; использовать информационно коммуникационные технологии о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и хранению.</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практики, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			Владеть: навыками информационно коммуникационных технологий в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) входит в обязательную часть блока 2 «Практика. Обязательная часть» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре (ОФО) и 3 курсе (ЗФО).

4 Объем и продолжительность практики

Объем учебной ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы), установленный учебным планом, – **6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216 часов/95,9 часа СР ОФО); 4 недели (216 часов/199,9 СР ЗФО).**

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 2) получение заданий от руково-	6	6

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		дителя практики от академии; 3) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 4) первичный инструктаж по технике безопасности		
2	Основной этап (работа на предприятии)	Профильные предприятия по производству, хранению и переработке продукции растениеводства	102	77,9
Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 1.				
Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 1, работа с источниками информации по профилю предприятия 1.				
Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 2.				
Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 2, работа с источниками информации по профилю предприятия 2.				
Оформление собранных материалов в виде промежуточного отчета по предприятиям 1 и 2.				
Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 3.				
Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 3, работа с источниками информации по профилю предприятия 3.				
Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 4.				

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в	
			т.ч.	
			контактная работа	самостоятель- ная работа
		Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 4, работа с источниками информации по профилю предприятия 4.		
		Оформление собранных материалов в виде промежуточного отчета по предприятиям 3 и 4.		
		Профильные предприятия по производству, хранению и переработке продукции животноводства		
		Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 5.		
		Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 5, работа с источниками информации по профилю предприятия 5.		
		Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 6.		
		Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 6, работа с источниками информации по профилю предприятия 6.		
		Оформление собранных материалов в виде промежуточного отчета по предприятиям 5 и 6.		
		Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 7.		
		Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 7, работа с источниками информации по профилю предприятия 7.		

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятия 8. Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятия 8.		
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.	12,1	12 для ОФО и 8 для ЗФО/ 4 часа контроль

6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам учебной ознакомительной практике (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
- Аттестационный лист (Приложение Б);
- Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (Приложение В);
- Дневник о прохождении практики (Приложение Г).

Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2020).

Общий объем отчета – 15-20 страниц, он может содержать приложения (в виде схем технологических процессов, устройства технологического оборудования, справочной информации и других материалов, связанных с предприятиями и объектами практики).

Структура отчета:

1. Титульный лист (Приложение В).
2. Содержание
- 3 Введение (цель и задачи практики, дата начала и продолжительность практики).
- 4 Основная часть отчёта
 - 4.1 Характеристика производственной деятельности, подразделений, технологических процессов и оборудования предприятий по производству, хранению и переработки продукции растениеводства.
 - 4.1.1 Предприятие ... (название).
 - 4.1.2 Предприятие ... (название).
 - 4.1.3 Предприятие ... (название).
 - 4.1.4 Предприятие ... (название).

4.2 Характеристика производственной деятельности, подразделений, технологических процессов и оборудования предприятий по производству, хранению и переработки продукции животноводства.

4.2.1 Предприятие ... (*название*).

4.2.2 Предприятие ... (*название*).

4.2.3 Предприятие ... (*название*).

4.2.4 Предприятие ... (*название*).

5. Выводы о выполнении задач и о достижении цели практики.

6. Список использованной литературы и ресурсов сети «Интернет».

7. Приложения (при наличии).

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе и сдается на кафедру. После проверки содержания и оформления отчета руководителем практики от образовательного учреждения он регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зачет с оценкой по результатам прохождения учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) выставляется после защиты отчета руководителем практики от образовательного учреждения. Защита отчета по практике проводится в последний день практики.

Отчеты обучающихся по практике хранятся на кафедре, осуществляющей руководство данным видом практики, в течение всего срока обучения данного курса.

7 Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, владений и (или) опыта деятельности, характеризующих полноту освоения компетенций

Оценка знаний, умений, владений, характеризующих полноту освоения компетенций, закрепленных за общепрофессиональной практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости проводится в течение практики на месте ее проведения руководителем практики от университета.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета. На зачет, обучающийся представляет отчет о результатах прохождении практики. Зачет проводится в виде защиты отчета.

Критериями оценки являются:

Зачтено с оценкой «отлично» выставляется обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы в соответствии с индивидуальным заданием, логично и убедительно изложил матери-

ал отчета и успешно его защитил, показал четкие, развернутые и аргументированные ответы на вопросы во время защиты отчета по практике, формулировал содержательные выводы, устанавливая содержательные межпредметные связи. Это свидетельствует о высоком результате сформированности компетенций на практике.

Зачтено с оценкой «хорошо» выставляется обучающемуся, который полностью выполнил намеченный на период практики объем работ в соответствии с индивидуальным заданием, продемонстрировал логично структурированный, доказательный материал отчета по практике, оформленный в соответствии с основными требованиями рабочей программы практики, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, используя межпредметные связи, формулировал правильные выводы, но при защите отчета допустил незначительные ошибки, неточности, затруднения. Это свидетельствует о хорошем результате сформированности компетенций на практике.

Зачтено с оценкой «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который выполнил программу работы в соответствии с индивидуальным заданием, но продемонстрировал незначительные логические нарушения в структуре отчета, материал излагался ненаучно и бездоказательно. Обучающийся не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в постановке и решении задач, при защите отчета испытывал затруднения при изложении основных положений. Это свидетельствует об удовлетворительном результате сформированности компетенций на практике.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, который не выполнил программу практики в соответствии с индивидуальным заданием, не подготовил отчета, допускал ошибки и нарушения дисциплины в ходе прохождения практики. Это свидетельствует о неудовлетворительном результате сформированности компетенций на практике.

Результат «зачтено» с оценкой проставляется в ведомость, зачетную книжку обучающегося.

Вопросы к зачету по учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

1. Дайте краткую характеристику производственной деятельности предприятия (название предприятия-объекта учебной практики).
2. Перечислите ассортимент выпускаемой продукции на предприятии (название предприятия-объекта учебной практики).
3. Почему необходимо оценивать качество исходного сырья?
4. Как качество сырья влияет на организацию и ведение технологических процессов хранения и переработки, а также на качество готовой продукции?
5. Какие структурные подразделения характерны для предприятий – объектов учебной практики?

6. Функциональное значение и роль в производственном процессе структурных подразделений предприятия?

7 Какие технологические процессы и оборудование используется на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства?

8 Какие технологические процессы и оборудование используется на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства?

9. Какие методы используют для контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства?

10 Какие методы используют для контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства?

11 Какие методы используют для контроля ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства?

12 Какие методы используют для контроля ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства?

13 Перечислите основные направления научных исследований в области хранения и переработки продукции животноводства.

14 Перечислите основные направления научных исследований в области хранения и переработки продукции растениеводства.

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

Основная литература:

11. Земсков, В. И. Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности : учебное пособие / В. И. Земсков, И. Ю. Александров. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 252 с. — ISBN 978-5-8114-2981-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212969>.— Текст : электронный.

2. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212930>.— Текст : электронный.

3. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107855>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие для вузов /под ред. В.И. Филатова. –Москва : Колос, 1999. -724с.
2. Гаспарян И. Н. Картофель: технологии возделывания и хранения : учебное пособие для вузов / И. Н. Гаспарян, Ш. В. Гаспарян. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9015-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183637>.– Текст : электронный.
1. Магомедов М. Г. Виноград: основы технологии хранения : учебное пособие / М. Г. Магомедов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1600-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211976>.– Текст : электронный.
2. Муха В. Д. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия : учебник / В.Д. Муха, Н.И. Картамышев. – Москва : КолосС, 2007.- 580 с.
3. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян : учеб. пособие / В. Л. Пилипюк. – Москва : Вузовский учебник ; ИНФРА-М, 2014. - 457с.
4. Романова Е. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие / Е.В. Романова, В.В. Введенский. – Москва : РУДН, 2010. – 185с. - Режим доступа: Локальная сеть, электронный каталог Курской ГСХА. – Текст : электронный.
5. Семина С. А. Хранение и переработка продукции растениеводства : учебное пособие / С. А. Семина, Н. И. Остробородова. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 230 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142181> – Текст : электронный.
6. Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-3051-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213056>.– Текст : электронный. Широков Е.П. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации : учебник. Ч. 1. Картофель, плоды, овощи / Е. П. Широков, В.И. Полегаев. – Москва : Колос, 1999. - 254 с.

в) Интернет-ресурсы:

1. Министерство сельского хозяйства РФ : сайт.–URL: <http://www.mcx.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
2. Послеуборочная обработка зерна : сайт.– URL: <http://biofile.ru/bio/>. — Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
3. Размещение и хранение зерна : сайт.– URL: <http://hleб-produkt.ru/>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.
4. Режимы хранения зерновых масс : сайт.– URL: <http://www.studfiles.ru/>. — Режим доступа: свободный.– Текст : электронный. .

5. Справочно-правовая систем «Консультант Плюс» : сайт.– .– URL: <http://www.consultant.ru>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

г) Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов : сайт. – URL: <http://libgost.ru> – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

2. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. - URL <https://www.elibrary.ru> – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

9 Перечень информационных технологий (комплект лицензионного и свободного ПО)

№	Название	(лицензия\свободное ПО)
1.	Windows 7	лицензия
2	Paint.NET	свободное ПО
3	Система управления дистанционным обучением Moodle	свободное ПО
4	Информационно-правовые системы" Гарант" и "Консультант+"	свободное ПО, для обучающихся
5	Microsoft office 2007	лицензия
6	Acrobat Reader DC	свободное ПО
7	Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского	лицензия

10 Описание материально-технической базы, необходимой для прохождения практики

Для прохождения учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы), необходимы:

- научно-исследовательская лаборатория агротехнологического факультета;
- научные библиотеки Курского ГАУ и г. Курска;
- производственно-технологическая база, предоставляемая предприятиями по производству, хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства

11 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, по заявлению, проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении на практику данной категории обучающихся в организацию, Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовых функций.

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от академии с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и сложности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории.

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

Приложение А (Обязательное)

Типовая форма индивидуального задания на практику

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

Факультет агротехнологический

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Индивидуальное задание на практику

Обучающегося _____
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Курс 2
Форма обучения очная /заочная (нужное подчеркнуть)
Способ проведения практики стационарная / выездная (нужное подчеркнуть)
Форма проведения дискретно по видам практик /
Место прохождения практики _____
Сроки проведения практики _____
По приказу № _____ от «___» _____ 202__ г.
Форма предоставления на кафедру выполненного задания: письменный отчет

Содержание и планируемые результаты:

№ п/п	Содержание практики
1	Рабочее совещание. Знакомство с особенностями объектов учебной практики и условиями ее прохождения. Инструктаж по технике безопасности перед выездом на практику в условиях образовательного учреждения.
2	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятий по хранению и переработке продукции растениеводства.
3	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятий по хранению и переработке продукции растениеводства, работа с источниками информации по профилю предприятий.
4	Оформление собранных материалов по предприятиям, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства в виде промежуточного отчета.
5	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка, миссией, целями, задачами, видами деятельности и посещение производственных подразделений предприятий по хранению и переработке продукции животноводства.
6	Обработка и систематизации фактического материала, полученного в условиях предприятий по хранению и переработке продукции животноводства, работа с источниками информации по профилю предприятий.
7	Оформление собранных материалов по предприятиям, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства в виде промежуточного отчета.
8	Окончательное оформление отчета о практике.
9	Защита результатов прохождения практики.
Планируемые результаты (освоение компетенций)	
УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6,1, УК-6,2, УК-6,3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3	

Дата выдачи задания «___» _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

Руководитель практики от университета

_____/_____

_____/_____
(подпись) (расшифровка подписи)

(подпись) (расшифровка подписи)

«___» _____ 20__ г.

«___» _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению

«___» _____ 20__ г.

Подпись обучающегося _____

Приложение Б
(Обязательное)
Типовая форма аттестационного листа

Аттестационный лист

Ф.И.О. обучающегося

Обучающийся на 2 курсе по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

успешно прошел учебную ознакомительную практику (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

с _____ г. по _____ г. в объеме __ з.е..

Место прохождения практики

Сведения об освоении обучающимся компетенций

Компетенция	Результаты освоения (освоена/освоена частично/ не освоена)
УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3	

Руководитель практики от университета

должность

_____/_____

(подпись)

(Ф.И.О.)

«__» _____ 20__ г.

**Приложение В
(Обязательное)**

**Типовая форма титульного листа отчета о прохождении практики
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

Факультет агротехнологический
Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной. про-
дукции
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сель-
скохозяйственной продукции
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции живот-
новодства
Форма обучения очная/заочная

**Отчет
о прохождении учебной ознакомительной практики
(в том числе получение первичных навыков
научно-исследовательской работы)**

В _____
(наименование предприятия, организации, учреждения, района, области)

Выполнил обучающийся ____ курса ____ группы
ФИО _____

(дата)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Проверил руководитель от университета

(дата)

(оценка)

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

КУРСК 20__

**Приложение Г
(Обязательное)**

Типовая дневника о прохождении практики

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования

«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

Факультет агротехнологический

Кафедра Технология производства и переработки сельскохозяйственной. продукции

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»

ДНЕВНИК О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

учебная ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Курс _____

Группа _____

Срок прохождения практики «____» _____ 20__ г. «____» _____ 20__ г.

Место прохождения практики

Выполнил

подпись

ФИО

Руководитель практики от университета

должность

подпись

ФИО

Курс 20_

Дата	Содержание работы	Время, затраченное на данную работу (в днях)

Руководитель практики от университета:

(подпись)

(инициалы и фамилия)

«_____» _____ 20_