

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 29.07.2024 04:58:01  
Уникальный 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

«\_25\_» \_июня\_\_\_\_\_ 2024 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 – 2024**

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;

- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602н;

- 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 № 11 от «25» июня 2024 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	<b>Знать:</b> принципы, механизмы и методики сбора, отбора и обобщения информации, включающие системный подход в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; <b>Уметь:</b> осуществлять поиск решений проблемных ситуаций на основе эксперимента; <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> основные методы критического анализа; <b>Уметь:</b> систематизировать, анализировать и обобщать полученные данные для решения поставленных задач и принятия решений в профессиональной деятельности; <b>Владеть:</b> навыками критического анализа и обобщения информации для решения профессиональных задач.
		УК-1.3 Применяет системный подход для решения поставленных задач	<b>Знать:</b> методологию системного подхода; <b>Уметь:</b> 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; <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> методы эффективного планирования времени; <b>Уметь:</b> планировать собственное время; <b>Владеть:</b> навыками эффективного планирования своего времени.
		УК-6.2 Планирует траекторию профессионального развития	<b>Знать:</b> о возникновении промышленного производства основных пищевых продуктов и развитии технологий их производства; <b>Уметь:</b> планировать траекторию профессионального развития в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности; <b>Уметь:</b> 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; <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; <b>Уметь:</b> решать типовые задачи в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; применять методы математического анализа. <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; <b>Уметь:</b> 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 прохождения практики, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>сельскохозяйственной продукции;</p> <p>представлять технологию производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в виде системы процессов, понимать сущность физических, микробиологических, коллоидных, биохимических процессов при производстве сельскохозяйственных продуктов;</p> <p><b>Владеть:</b> знанием законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; методами оценки качества продукции растениеводства;</p>
		<p>ОПК-1.3</p> <p>Применяет информационно коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>Знать:</b> информационно коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции</p> <p><b>Уметь:</b> 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		
			<b>Владеть:</b> 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-	<b>6</b>	<b>6</b>

№ 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)	<b>Профильные предприятия по производству, хранению и переработке продукции растениеводства</b>	<b>102</b>	<b>77,9</b>
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.		
		<b>Профильные предприятия по производству, хранению и переработке продукции животноводства</b>		
		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 01.001-2024).

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:**

1. 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.

3. 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.

4. Муха В. Д. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия : учебник / В.Д. Муха, Н.И. Картамышев. – Москва : КолосС, 2007.- 580 с.

5. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян : учеб. пособие / В. Л. Пилипюк. – Москва : Вузовский учебник ; ИНФРА-М, 2014. - 457с.

6. 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.

7. 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.

8. 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://hlebs-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

eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека : сайт. – URL: <http://elibrary.ru>. – Текст : электронный.

Справочная правовая система ГАРАНТ : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Текст : электронный.

ЭБС polpred, Деловые статьи и интернет-сервисы : сайт. – URL: <https://polpred.com/>. – Текст : электронный.

Электронно-библиотечная система «Лань» : сайт. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Текст : электронный.

Электронно-библиотечная система BOOK.RU : сайт. – URL: <https://book.ru/>. – Текст : электронный.

Образовательная платформа «Юрайт» : сайт. – URL: <https://urait.ru>. – 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 трудовыми функциями.

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 посильности.

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.
<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>	
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***

<b>Компетенция</b>	<b>Результаты освоения</b> (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\_