

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.07.2025 15:37:23
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный
университет имени И.И. Иванова»

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета СПО

 О.В. Харсеева

(подпись, расшифровка подписи)

«26» мая 2025 г.

Программа производственной практики (преддипломной)

Специальность: *35.02.06 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции*

Вид подготовки: *базовая, на базе основного общего образования*

Форма обучения: *очная*

Курск - 2025


Программа производственной практики (преддипломной) составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 35.02.06 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № № 455 (с изменениями и дополнениями);
- приказа Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями).

Разработчик – преподаватель, к. с.- х. н. Галкина Л.М.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальностям 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,

Протокол №6 от 26 мая 2025 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии  Л.М. Галкина

Согласовано с работодателем:

Генеральный директор
ООО «Курское молоко»



А.Н. Шепелев

**Лист рассмотрения/пересмотра
программы производственной практики
(преддипломной)**

Программа одобрена на 2025 - 2026 учебный год.
Протокол № 10 от «26» мая 2025 г. заседания кафедры аграрных технологий.

Зав. кафедрой  / Ю.И. Болохонцева /

1 Цель практики

Целью производственной практики (преддипломной) является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) (далее – ВКР) в организациях различных организационно-правовых форм (далее – организация).

2 Задачи практики

Задачи производственной практики (преддипломной):

- изучение и анализ деятельности организации;
- сбор материалов, необходимых для выполнения ВКР;
- выполнение индивидуального задания, связанного с разработкой ВКР;
- развитие общих и профессиональных компетенций.

3 Место практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Производственная практика (преддипломная) завершает основную профессиональную образовательную программу по специальности 35.02.06 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и непосредственно предшествует государственной итоговой аттестации.

Производственная практика (преддипломная) проводится после прохождения учебных практик, производственных практик (по профилю специальности) и освоения студентами дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных рабочим учебным планом. До начала практики заканчивается изучение всех дисциплин профессионального цикла, предусмотренных рабочим учебным планом.

Практика опирается на знание студентами таких учебных дисциплин, как «Основы зоотехнии», «Основы агрономии». «Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства», «Микробиология, санитария и гигиена», «Метрология, стандартизация и подтверждение качества», профессиональных модулей: ПМ.01. Производство и первичная обработка продукции растениеводства, ПМ.02. Производство и первичная обработка продукции животноводства, ПМ.03. Хранение, транспортировка и реализация сельскохозяйственной продукции, ПМ.04. Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства и животноводства.

Производственная практика (преддипломная) способствует закреплению теоретических знаний, развитию профессиональных умений,

навыков и компетенций, практической подготовке к будущей профессиональной деятельности; сбору материалов необходимых для выполнения ВКР.

К концу практики завершается работа по подготовке материалов для ВКР. По окончании практики студенты приступают к написанию ВКР.

4 Формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная практика.

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Форма проведения практики – *концентрированная*.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к выполнению ВКР в организациях различных организационно-правовых форм.

5 Место и время проведения практики

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях по переработке сельскохозяйственной продукции.

Время проведения практики - 4 курс 8 семестр. Сроки проведения практики определяются календарным графиком учебного процесса. Продолжительность преддипломной практики - 4 недели.

6 Компетенции, формируемые у обучающегося во время практики

Производственная практика (преддипломная) формирует у студентов следующие **компетенции**:

Общие

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные

ПК 1.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПК 1.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства
ПК 1.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства
ПК 2.1.	Выбирать и реализовывать технологии производства продукции животноводства
ПК 2.2.	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции животноводства
ПК 2.3.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции животноводства
ПК3.1.	Выбирать и реализовывать технологии хранения в соответствии с качеством поступающей сельскохозяйственной продукции и сырья
ПК3.2.	Контролировать состояние сельскохозяйственной продукции и сырья в период хранения
ПК3.3.	Выбирать и реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции
ПК3.4.	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сырья, материалов, сельскохозяйственной продукции на этапе переработки
ПК3.5	Выполнять предпродажную подготовку и реализацию сельскохозяйственной продукции
ПК4.1	Участвовать в планировании основных показателей сельскохозяйственного производства
ПК4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК4.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК4.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

7. Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

№ п/п и название этапа практики	Виды/формы работы студента	Трудоемкость в днях
1 Организационный	Рабочее совещание	1-ая неделя/ 1 день
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте Согласование индивидуального задания на практику с руководителями практики	
2 Основной	Составление характеристики базы исследования (принимающей стороны) с учетом тематики ВКР	1-ая неделя/ 4 дня
	Составление характеристики методов исследования по сбору материалов для написания ВКР	2-ая неделя / 3 дня
	Изучение технологий работы организации	2-ая неделя / 2 дня
	Сбор необходимых материалов и данных для выполнения ВКР	3-4-ая неделя / 7 дней
	Выполнение индивидуального задания. Оформление результатов исследования.	4-ая неделя / 2 дня
3 Заключительный	Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета о практике	Последний день практики

7.2 Содержание практики

1 Организационный этап

Рабочее совещание.

Определение цели и задач практики, знакомство с содержанием практики, согласование плана работы с руководителем практики.

Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.

Соблюдение правил внутреннего распорядка организации; правила поведения в экстремальных ситуациях, ответственность за безопасность студентов, соблюдение правил охраны физического и психического здоровья обучающихся.

Согласование индивидуального задания на практику с руководителями практики.

Уходя на производственную практику (преддипломную), каждый

студент, помимо освоения обязательной программы практики, получает индивидуальное задание, которое согласовывается с руководителями практики.

2 Основной

Составление характеристики документации базы исследования (принимающей стороны) с учетом тематики ВКР.

Изучение инструкций, методических указаний, нормативных документов, постановления, действующих в настоящее время и регламентирующих работу соответствующей организации.

Составление характеристики методов исследования по сбору материалов для написания ВКР.

Описание применяемых методов по сбору материалов для написания ВКР.

Изучение технологий работы организации.

Изучение технологических процессов, используемого оборудования на предприятии, описание принципов, методов, приемов и способов переработки сельскохозяйственного сырья; ассортимент и показатели качества вырабатываемой продукции; условий хранения и реализации готовой продукции.

Изучение методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с учетом особенностей темы ВКР.

Сбор необходимых материалов и данных для выполнения ВКР.

Подбор статистического материала по теме ВКР, анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы, изучение технологической документации предприятия, экологического паспорта предприятия и др., сбор информации, необходимой для освещения темы ВКР, подготовка графического материала. Обобщение собранного материала, определение его достоверности и достаточности для написания ВКР.

Выполнение индивидуального задания.

Студент в соответствии с выбранной темой выпускной квалификационной работы и особенностью базы практики выполняет конкретное содержание индивидуального задания, выданного руководителем ВКР до отъезда на практику.

Оформление результатов исследования

Обобщение всех материалов по итогам практики и их оформление в форме отчета.

3 Заключительный этап

Собеседование по итогам практики, проверка содержания отчета о практике.

Рассмотрение документов, беседа по содержанию практики и представленного студентом отчета, защита отчета по практике.

8 Структура и содержание отчета о практике

Формы отчетности (дневник, отчет и т.п.) обучающихся о прохождении практики определены учебным управлением академии с учетом требований ФГОС СПО/ОПОП.

Примерная структура отчета о практике:

Титульный лист.

Содержание.

Введение (цель, задачи, место прохождения практики, дата начала и продолжительность практики).

Основная часть отчета (результаты выполненного индивидуального задания на практику).

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Отчет о производственной практике (преддипломной) оформляется в соответствии с требованиями Руководящего документа РД 01.001-2024 «Руководящий документ. Порядок оформления текстовых работ обучающихся Курского ГАУ», утвержденным приказом ректора академии от 19.04.2024. №140-о.

9 Технологии, используемые обучающимся на практике

Кроме традиционных образовательных технологий, используемых в процессе практической деятельности, целесообразно вовлечение обучающихся к участию в различных рабочих совещаниях, советах, включение в работу комиссий по выработке нестандартных управленческих решений, поручение подготовки докладов и информации по новейшим технологическим решениям, уникальных инновационных подходах к проблемам и т.п.

10 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающегося на практике

Для самостоятельной работы во время производственной практики (преддипломной) обучающийся использует следующие учебно-методические материалы:

- комплект оценочных средств по производственной практике (преддипломной);

- программа производственной практики (преддипломной).
Эффективное учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента на практике возможно только при тесном взаимодействии и объединении усилий руководителей практики от академии и организации.

11 Формы отчетности обучающихся о практике

По итогам производственной практики (преддипломной) студент представляет подписанный руководителем практики от организации отчет, выполненный по установленной структуре с приложениями к нему заполненных бланков документов, дневник практики, а так же содержащиеся в нем аттестационный лист по практике об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения производственной практики (преддипломной).

12 Контроль и оценка результатов прохождения практики

В соответствии с учебным планом, программой производственной практики (преддипломной) предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

12.1 Текущий контроль

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики;
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практик),
- контроль качества выполнения видов работ по практике (уровень овладения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

12.2 Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации по производственной практике (преддипломной) - зачет с оценкой.

Практика завершается зачетом с оценкой при условии:

- положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики (преддипломной) проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Зачет с оценкой проходит в форме защиты отчета по практике. Процедура зачета включает:

- доклад студента (до 5 минут),
- вопросы по отчету о практике,
- ответы студента.

Руководитель практики на основании доклада студента и анализа представленных документов принимает решение об оценке по практике.

12.3 Критерии оценки результатов производственной практики (преддипломной) при проведении промежуточной аттестации

Оценка «5» (отлично) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, качественно выполнил все виды работ, предусмотренные программой производственной практики (преддипломной), предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации, отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями;

- при защите отчета показал глубокие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, грамотное и доказательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность самостоятельно применять приобретенные умения и практический опыт.

Оценка «4» (хорошо) выставляется, если обучающийся:

- своевременно, но с незначительными отклонениями выполнил все виды работ, предусмотренные программой производственной практики (преддипломной), предоставил заполненный в соответствии с требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о высоком уровне освоения профессиональных компетенций и положительную характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, а также подписанный руководителем практики от организации, отчет выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий отдельные ошибки, которые носят несущественный характер;

- при защите отчета показал хорошие знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, не всегда последовательное изложение материала, высокий уровень освоения компетенций, способность применять приобретенные умения и практический опыт.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил в полном объеме виды работ, предусмотренные программой производственной практики (преддипломной), однако часть заданий вызвала затруднения, предоставил заполненный в соответствии с

требованиями, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о среднем уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики имеющую существенные замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от организации, отчет, выполненный в полном объеме и в соответствии с требованиями, но имеющий поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения;

- при защите отчета показал поверхностные знания по отдельным видам работ, предусмотренных программой практики, средний уровень освоения компетенций, испытывает затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если обучающийся:

- выполнил не в полном объеме и с нарушением сроков виды работ, предусмотренные программой производственной практики (преддипломной), предоставил заполненный с нарушением требований, подписанный руководителем практики дневник, содержащиеся в нем: аттестационный лист по практике о низком уровне освоения профессиональных компетенций, характеристику по освоению общих компетенций в период прохождения практики, имеющую существенные критические замечания руководителя практики, а также подписанный руководителем практики от организации, отчет, состав- ленный не в полном объеме и с нарушением требований;

- при защите отчета показал фрагментарные знания по всем видам работ, предусмотренных программой практики, низкий уровень освоения компетенций, испытывает серьезные затруднения в применении приобретенных умений и практического опыта.

13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Грибов В. Д. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 277 с. — ISBN 978-5-406-13639-3. — URL: <https://book.ru/book/955429>. — Текст : электронный.

2. Кирюшин В. И. Агротехнологии / В. И. Кирюшин, С. В. Кирюшин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 464 с. — ISBN 978-5-507-45698-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279836>. — Текст : электронный.

3. Мазиров М. А. Основы агрономии : учебник / М. А. Мазиров, Н. С. Матюк, В. Д. Полин, В. А. Николаев. — Москва : КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-13564-8. — URL: <https://book.ru/book/955378>. — Текст : электронный.

4. Управление структурным подразделением организации : учебное пособие / С. Ф. Вольвак, Ю. В. Саенко, В. Ю. Страхов, М. В. Щербатюк. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 200 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455504>.— Текст : электронный.

5. Пронин В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учеб. пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174285>.—Текст : электронный.

6. Родионов Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства : учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169018>.— Текст : электронный.

7. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. А. Захарова, Д. Е. Кучер, А. В. Шемякин [и др.]. — Рязань : РГАТУ, 2024. — 198 с. — ISBN 978-5-317-07179-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451763>.— Текст : электронный.

8. Торики В. Е. Научные основы агрономии / В. Е. Торики, О. В. Мельникова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 348 с. — ISBN 978-5-507-47332-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/360473>.— Текст : электронный.

9. Хазиахметов Ф. С. Рациональное кормление животных / Ф. С. Хазиахметов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 364 с. — ISBN 978-5-507-46117-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/297695>.— Текст : электронный.

10. Хромова Л. Г. Технология приемки и первичной обработки молочного сырья / Л. Г. Хромова, Н. В. Байлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 284 с. — ISBN 978-5-507-48059-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/339803>.— Текст : электронный.

Дополнительная литература:

1. Агейкин А. Г. Технологии производства продуктов кролиководства. Практикум / А. Г. Агейкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-44840-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276578>.— Текст : электронный.

2. Бажов Г. М. Интенсивное свиноводство : учебник для вузов / Г. М. Бажов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-6531-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162347>.— Текст : электронный.

3. Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебник для СПО / С. А. Бредихин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 412 с. — ISBN 978-5-507-50957-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495224>.— Текст : электронный.

4. Васько В. Т. Основы семеноведения полевых культур : учебное пособие для вузов / В. Т. Васько. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-8333-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175148> .- Текст : электронный.
5. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия) : учебник / Грибов В.Д., Грузинов В.П., Кузьменко В.А. — Москва : КноРус, 2021. — 407 с.— URL: <https://book.ru/book/936260>. — ISBN 978-5-406-02621-2. — Текст : электронный.
6. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия). Практикум : учебно-пракическое пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 196 с.— URL: <https://book.ru/book/935762>. — ISBN 978-5-406-02121-7. — Текст : электронный.
7. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2021. — 224 с. URL: <https://book.ru/book/939313>.— ISBN 978-5-406-08244-7. — Текст : электронный.
8. Кибанова Л. Н., Управление персоналом. : учебное пособие / Л. Н. Кибанова, А. Я. Кибанов. — Москва : КноРус, 2024. — 201 с. — ISBN 978-5-406-13401-6. — URL: <https://book.ru/book/954629> . — Текст : электронный.
9. Кундик Т. М. Метрология, стандартизация и подтверждение качества. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. М. Кундик. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 60 с. — ISBN 978-5-507-50951-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/494291>.— Текст : электронный.
10. Максимова С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47422-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/370229>.— Текст : электронный.
11. Мешков А. В. Практикум по овощеводству / А. В. Мешков, В. И. Терехова, А. В. Константинович. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-47104-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328544> .- Текст : электронный.
12. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152> .- Текст : электронный.
13. Мошков В. И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы / В. И. Мошков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 60 с. — ISBN 978-5-507-46771-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/319439>.— Текст : электронный.
14. Назаренко А. В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учеб. пособие / Назаренко А. В., Кусакина О.Н., Пономаренко М. В., Целовальников И.К., Токарева Г.В., Скиперская Е.В., Рязанцев И.И., Русановский Е.В., Костюченко Т.Н. — Москва : КноРус, 2020. — 216 с. — URL: <https://book.ru/book/936737>.— ISBN 978-5-406-01354-0. — Текст : электронный.

15. Порфирьев Д. Н. Основы экономики, менеджмента и маркетинга : учебное пособие / Д. Н. Порфирьев. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 192 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/270962>.— Текст : электронный.

16. Практикум по технологии производства продукции растениеводства : учебник / В. А. Шевченко, И. П. Фирсов, А. М. Соловьев, И. Н. Гаспарян. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 400 с. URL: <https://e.lanbook.com/book/168680>. — ISBN 978-5-8114-1626-4. — Текст : электронный.

17. Растова Ю. И. Экономика организации : учебное пособие / Ю. И. Растова, Н. Н. Масино, С. А. Фирсова, А. Д. Шматко. — Москва : КноРус, 2025. — 200 с. — ISBN 978-5-406-14122-9. — URL: <https://book.ru/book/956983>. — Текст : электронный.

18. Современное оборудование для доения коров / А. Р. Валиев, Ю. А. Иванов, Б. Г. Зиганшин [и др.] ; под редакцией Д. И. Файзрахманов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-47813-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327584>.— Текст : электронный.

19. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для СПО / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-7122-5. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155688>.— Текст : электронный.

20. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для СПО / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под редакцией В. И. Манжесова. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 624 с. — ISBN 978-5-507-53687-0. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495173>.— Текст : электронный.

21. Ториков В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173810>. — ISBN 978-5-8114-8263-4. — Текст : электронный.

22. Хазанов Е. Е. Технология и механизация молочного животноводства : учебное пособие / Е. Е. Хазанов, В. В. Гордеев, В. Е. Хазанов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6788-4. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152445> .— Текст : электронный.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 31499-2012. Межгосударственный стандарт. Консервы мясные фаршевые. Технические условия : введен в действие Приказом Росстандарта от 29.11.2012 N 1491-ст. —URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200096963> (дата обращения 15.07.2025).— Режим доступа Консорциум Кодекс : электронный

фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт ; доступ свободный. – Текст : электронный

2. ГОСТ 32262-2013. Межгосударственный стандарт. Масло топленое и жир молочный. Технические условия : введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 2075-ст .– URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963> (дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации : сайт ; доступ свободный. – Текст : электронный

3. ГОСТ 33566-2015. Межгосударственный стандарт. Молоко и молочная продукция. Определение дрожжей и плесневых грибов : введен в действие Приказом Росстандарта от 08.12.2015 N 2116-ст.–URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963> (дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт ; доступ свободный. – Текст : электронный

4. ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия : утв. Постановлением Госстандарта России от 22.05.2003 N 154-ст : ред. от 07.10.2009 ; с изм. от 24.08.2015 .– URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200096963>(дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт; доступ свободный. – Текст : электронный.

5. ГОСТ Р 55795-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты из свинины запеченные и жареные. Технические условия : введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1601-ст.– URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200106973> (дата обращения 15.07.2025).– Режим доступа: Консорциум Кодекс: электронный фонд правовой и нормативно-технической документации: сайт; доступ свободный. – Текст : электронный

Периодические издания

Журналы:

1. Аграрная наука
2. АПК: экономика, управление
3. Ветеринария
4. Защита и карантин растений.
5. Земледелие.
6. Зоотехния
7. Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство
8. Кормопроизводство
9. Молочное и мясное скотоводство
10. Плодородие.
11. Птицеводство
12. Садоводство и виноградарство
13. Свиноводство

14. Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Аграрная наука : сайт. – URL: <http://www.vetpress.ru/jur/> (дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
2. Агрономический портал : сайт. – URL: <http://agronomiy.ru/> (дата обращения 15.07.2025). – Текст : электронный.
3. Агропортал России : сайт. – URL: <http://www.agroru.com>(дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
4. Административно-управленческий портал : сайт.– URL: <http://www.aup.ru> (дата обращения 15.07.2025).– Текст : электронный.
5. Ведущий портал о кадровом менеджменте : сайт.– URL: <http://www.hrm.ru> (дата обращения 15.07.2025) . – Текст : электронный.
6. Главный ботанический сад им. Н.В. Цицина РАН : сайт. – URL: <http://www.gbsad.ru> (дата обращения 15.07.2025).– Текст : электронный.
7. Животноводство России : сайт. – URL: <http://www.zzg.ru> (дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
8. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт.– URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения 15.07.2025).– Текст : электронный.
9. Коневодство и конный спорт : сайт .– URL: <http://www.konevodstvo.org> (дата обращения 15.07.2025). – Текст: электронный.
10. Кормопроизводство : сайт.– URL: <http://www.kormoproizvodstvo.ru>(дата обращения 15.07.2025). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
11. Корпоративный менеджмент : сайт.– URL: <http://www.cfin.ru>.– Текст : электронный.
12. Крестьянские ведомости : сайт. – URL: <http://kvgazeta@agronews.ru>. – Текст : электронный.
13. Молочная промышленность : сайт. – URL: <http://www.moloprom.ru>.– Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
14. Молочное и мясное скотоводство : сайт .– URL: <http://www.skotovodstvo.com>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
15. Мясная индустрия : сайт. – URL: <http://www.meatind.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
16. Оборудование для переработки молока // promplace.ru : техника и оборудование : сайт. – URL: <http://promplace.ru/oborudovanie-dlya-pererabotki-moloka-907.htm>. – Текст : электронный
17. Переработка молока : сайт .– URL: <http://www.milkbranch.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.

18. Птицеводство – оборудование для птицефабрик : сайт .– URL: <http://www.chicken-farming.info>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.
19. Свежие плоды и овощи. Типы плодохранилищ // Продукты питания : сайт. – URL: <http://www.comodity.ru/agricultural/fruitsvegetables/35.html>. – Текст : электронный.
20. Сельское хозяйство прогрессивные технологии : сайт. – URL: <http://www.agriku/>. – Текст : электронный.
21. Сельское хозяйство. Главный Аграрный форум : сайт. – URL: <http://agroforum.su>. – Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
22. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ) : сайт.– URL: <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>. – Текст : электронный.
23. Сельскохозяйственные здания и сооружения. Картофеле- и овощехранилища // Библиотекарь.ru : сайт. – URL: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/14.htm> . – Текст : электронный
24. Сельскохозяйственные здания и сооружения. Элеваторы. // Библиотекарь.ru : сайт. – URL: <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-44/16.htm>. – Текст : электронный.
25. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства :учеб.пособие / Н. Н. Мороз, Б. С. Убушаев, П. М. Помпаев, А. К. Натыров. – Москва : Вестник РАСХН, 2012. – 196 с. – URL: <http://www.docme.ru/doc/1182690/10105.sooruzheniya-i-oborudovanie-dlya-hraneniya-produkcii-ra> – Текст : электронный.
26. Технология хранения и переработки продукции растениеводства. // Сельхозпортал. – URL: <https://xn-80ajgpcpbhkds4a4g.xn--p1ai/articles/tehnologiya-hraneniya-i-pererabotki-pr/> . – Текст : электронный.
27. Типы зернохранилищ и их устройство // Читальный зал : полезные учебные материалы : сайт. – URL: <http://chitalky.ru/?p=1492> . – Текст : электронный.
28. Федеральный образовательный портал «Экономика, Социология, Менеджмент» : сайт.– URL: <http://www.ecsocman.edu.ru>. – Текст : электронный.
29. Элеватор – устройство и оборудование // promplace.ru : техника и оборудование : сайт. – URL: <http://promplace.ru/elevator-ustrojstvo-i-oborudovanie-481.html>. – Текст : электронный.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный (дата обращения: 10.05.2025).

2. АГРОС : база данных : сайт. – URL: <http://www.cnshb.ru/cataloga.shtm>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный (дата обращения: 10.05.2025).

3. Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный (дата обращения: 10.05.2025).

4. Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный. (дата обращения: 10.05.2025).

5. Консорциум Кодекс : справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://kodeks.ru>. – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный. (дата обращения: 10.05.2025).

Перечень информационных технологий, используемых при подготовке и защите ВКР, включая перечень программного обеспечения информационных справочных систем

Использование пакета MicrosoftOffice для подготовки выпускной квалификационной работы.

Использование справочно-правовой системы Консультант Плюс.

14 Материально-техническое обеспечение практики

Производственная практика (преддипломная) осуществляется в конкретной организации.

Для проведения производственной практики (преддипломной) необходимы:

-рабочее место (методические материалы, компьютер, принтер и др.).

-лицензионное программное обеспечение: справочно-информационная система «Консультант Плюс».

15 Особенности прохождения практики инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практики для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации, Университет согласовывает с организацией условия и виды

труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а так же с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.