

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 28.05.2026 17:24:18  
Уникальный идентификатор документа:  
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Курский государственный аграрный университет  
имени И.И. Иванова»**

**Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Проректор по учебной работе

А.В. Малахов

«26» мая 2026 г.

**Рабочая  
программа производственной практики:  
*Технологическая практика***

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

Факультет: *агротехнологический*

Форма обучения: *очная, заочная*

**Курск 2026**

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;

- профессиональный стандарт 13.017 «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 сентября 2021 г. № 644н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 октября 2021 г., регистрационный № 65482);

- локальных нормативных актов Курского ГАУ.

Разработчик:

доцент Асадова Маргарита Григорьевна (подпись)  
(занимаемая должность) (ФИО)

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

Протокол заседания кафедры № 12 от «26» мая 2026 г.

Заведующий кафедрой: канд. биол. наук, доцент Асадова М.Г (подпись)  
(ученая степень, звание) (ФИО)

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

### 1.1 Цель практики

Цель технологической практики – приобретение профессиональных навыков в организации и управлении технологическими процессами производства, хранения и переработки продукции растениеводства на предприятиях по профилю осваиваемой образовательной программы.

### 1.2. Задачи практики

Задачи производственной технологической практики:

- формирование профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и управлении технологическими процессами производства, хранения и переработки продукции растениеводства в реальных условиях профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в области производства качественной продукции растениеводства на основе современных технологий в условиях предприятия.

### 1.3 Вид, тип, способ и форма проведения практики

*Вид практики – производственная.*

*Тип практики – технологическая.*

*Способ проведения практики – стационарная и выездная.*

*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 практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-1	Способен разрабатывать системы мероприятий по производству продукции растениеводства	ПК-1.1 Способен обосновывать выбор сортов сельскохозяйственных культур и разрабатывать системы севооборотов для повы-	<b>Знать:</b> факторы жизни растений, фазы роста и развития сельскохозяйственных культур, их биологические особенности и принципы работы технических средств реа-

<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 практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		шения урожайности и производства продукции растениеводства с высокими технологическими показателями качества	лизации технологических процессов при производстве продукции растениеводства; <b>Уметь:</b> контролировать условия произрастания сельскохозяйственных культур и параметры работы технических средств реализации технологических процессов при производстве продукции растениеводства; <b>Владеть:</b> методами регулирования условий произрастания сельскохозяйственных культур за счет использования соответствующих технических и других средств реализации технологических процессов и агротехнических приемов при производстве продукции растениеводства.
		ПК-1.2 Способен разрабатывать агротехнические мероприятия для повышения урожайности и производства продукции растениеводства с высокими технологическими показателями качества	<b>Знать:</b> классификацию севооборотов и принципы их составления; <b>Уметь:</b> составлять схемы севооборотов; <b>Владеть:</b> методикой проектирования и разработки севооборотов с учетом ландшафтных особенностей территории и специализации конкретного хозяйства.
		ПК-1.3 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	<b>Знать:</b> особенности районированных сортов и гибридов сельскохозяйственных культур и технологии их возделывания; <b>Уметь:</b> подбирать сорта и гибриды сельскохозяйственных культур и разрабатывать технологические приемы их возделывания с учетом почвенно-климатических условий; <b>Владеть:</b> технологией возделывания районированных сортов и гибридов сельскохозяйственных культур.

<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 практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-2	Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ПК-2.1 Способен определять потребность в семенах, удобрениях, средствах защиты растений, контролировать освоение и соблюдение севооборотов	<b>Знать:</b> способы и технологические процессы уборки урожая сельскохозяйственных культур; <b>Уметь:</b> составлять план уборки урожая сельскохозяйственных культур; <b>Владеть:</b> знаниями о влиянии способов уборки сельскохозяйственных культур на качество урожая и результаты его хранения
		ПК-2.2 Способен целенаправленно формировать уровень урожайности и технологическое качество продукции растениеводства за счет использования адекватных агротехнических мероприятий	<b>Знать:</b> оптимальные сроки уборки сельскохозяйственных культур; <b>Уметь:</b> организовывать уборку сельскохозяйственных культур быстрыми темпами, обеспечивающими сохранность массы и качества продукции растениеводства; <b>Владеть:</b> методикой определения оптимальных сроков уборки сельскохозяйственных культур.
		ПК-2.3 Способен контролировать ход уборки, послеуборочной доработки продукции растениеводства и закладки ее на хранение	<b>Знать:</b> способы и приемы послеуборочной обработки сельскохозяйственных культур; <b>Уметь:</b> организовывать послеуборочную обработку сельскохозяйственных культур и закладку обработанного урожая на хранение; <b>Владеть:</b> технологией послеуборочной обработки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающей сохранность его массы и качества при хранении с минимальными потерями.
ПК-3	Способен реализовывать технологии хранения продукции растениеводства	ПК-3.1 Способен оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта хранения	<b>Знать:</b> особенности различных видов продукции растениеводства как объектов хранения; <b>Уметь:</b> использовать знания принципов, способов, режимов и приемов хранения раз-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты прохождения практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			личных видов продукции растениеводства на практике; <b>Владеть:</b> информацией об особенностях различных видов продукции растениеводства как объектов хранения и о принципах, особенностях способов, режимов и приемов ее хранения.
		ПК-3.2 Способен использовать принципы, режимы, способы, приемы и оборудование для хранения продукции растениеводства с минимальными потерями	<b>Знать:</b> принципы, способы, режимы и приемы хранения различной продукции растениеводства; <b>Уметь:</b> обосновывать и выбирать оптимальные способы, режимы и приемы хранения различной продукции растениеводства; <b>Владеть:</b> технологией хранения различной продукции растениеводства.
		ПК-3.3 Способен оценивать результаты хранения продукции растениеводства с учетом потерь массы и качества	<b>Знать:</b> причины потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении; <b>Уметь:</b> обосновывать причины потерь массы и качества продукции растениеводства при хранении; <b>Владеть:</b> методикой оценки результатов хранения продукции растениеводства с учетом потерь ее массы и качества.
ПК-4	Способен реализовывать технологии переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-4.1 Способен оценивать особенности различной продукции растениеводства как объекта переработки	<b>Знать:</b> показатели, используемые при оценке результатов переработки продукции растениеводства; <b>Уметь:</b> обосновывать полученные результаты переработки продукции растениеводства; <b>Владеть:</b> методикой оценки результатов, полученных при переработке продукции растениеводства.
		ПК-4.2 Способен перерабаты-	<b>Знать:</b> принципы переработки продукции растение-

<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 практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		вать растительное сырье в готовую продукцию на основе использования современных технологий и оборудования	водства; <b>Уметь:</b> использовать знания принципов переработки, конструктивных особенностей технологического оборудования и особенностей технологических процессов переработки продукции растениеводства на практике; <b>Владеть:</b> информацией об особенностях организации и ведения технологических процессов переработки различной продукции растениеводства.
		ПК-4.3 Способен оценивать результаты переработки продукции растениеводства	<b>Знать:</b> последовательность технологических операций переработки продукции растениеводства; <b>Уметь:</b> обосновывать и выбирать эффективные технологические процессы переработки продукции растениеводства; <b>Владеть:</b> технологией переработки различной продукции растениеводства.
ПК-5	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-5.1 Способен выбирать методы для определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и готовой продукции	<b>Знать:</b> показатели, используемые при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; <b>Уметь:</b> определять факторы, влияющие на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; <b>Владеть:</b> информацией, позволяющей обеспечивать высокое качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		ПК-5.2 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его	<b>Знать:</b> методы определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; <b>Уметь:</b> обосновывать выбор

<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 практик, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		переработки	методов определения показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; <b>Владеть:</b> информацией, позволяющей контролировать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		ПК-5.3 Способен оценивать соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативным требованиям	<b>Знать:</b> методику отбора проб и последовательность оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; <b>Уметь:</b> работать с оборудованием и вспомогательными средствами, необходимыми для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; <b>Владеть:</b> технологией контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

### **3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Производственная технологическая практика входит в блок 2 «Практика. Часть, формируемая участниками образовательных отношений» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиля «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства».

Практика проходит на 4 курсе в 7 семестре для ОФО, 5 курсе в 9 семестре ЗФО.

### **4 Объем и продолжительность практики**

Объем технологической практики, установленный учебным планом, – **15 зачетных единиц, продолжительность 10 недель (540 часов / 534,9 часа СР ОФО); 10 недель (540 часов / 530,9 часа СР / 4 часа контроль ЗФО).**

### 5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
1	Подготовительный этап	<p>Решение организационных вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) распределение обучающихся по местам практики;</li> <li>2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики;</li> <li>3) получение заданий от руководителя практики от университета;</li> <li>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</li> <li>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</li> </ol> <p>Методическая консультация руководителя практики от университета по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>	<b>2</b>	<b>60</b>
2	Основной этап (работа на предприятии)	<p>Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).</p> <p>Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.</p> <p>Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.</p> <p>Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.</p> <p>Участие в производственных подготовительных процессах, подготовке сырья к переработке.</p> <p>Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.</p>	<b>2</b>	<b>384,9</b>

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час), в т.ч.	
			контактная работа	самостоятельная работа
		Участие в основных производственных процессах предприятия. Совместная работа со специалистами предприятия.		
		Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности.		
		Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий).		
		Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов.		
		Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции.		
		Выполнение индивидуального задания.		
3	Заключительный этап	Подготовка отчета о прохождении практики.	<b>1,1</b>	<b>90 для ОФО и 86 для ЗФО/4 часа – контроль</b>
		Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.		

## 6 Формы отчетности обучающихся по практике

По итогам технологической практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение А);
  - Рабочий график (план) проведения практики (Приложение Б);
  - Характеристика на обучающегося (Приложение В);
  - Отчет о прохождении производственной технологической практики;
- Отчет оформляется согласно требованиям руководящего документа «Текстовые работы. Правила оформления» (РД 01.001-2024).

Общий объем отчета – 20-30 страниц, он может содержать приложения (чертежи, схемы, технические условия и т.д.).

Структура отчета:

Титульный лист (Приложение Г)

Содержание

Введение (цель и задачи практики, общие сведения о предприятии, дата начала и продолжительность практики)

1 Характеристика предприятия

2 Используемое на предприятии сырье и показатели его качества

3 Ассортимент продукции, вырабатываемой на предприятии и ее выход (для перерабатывающих предприятий)

4 Методы определения показателей качества сырья и готовой продукции

5 Используемые на предприятии технологические схемы, процессы, режимы, способы и оборудование

6 Основные экономические показатели деятельности предприятия

Заключение (выводы о выполнении задач и о достижении цели практики)

Список использованных источников

Приложения (при наличии)

Отчет подписывается обучающимся на титульном листе, сдается на кафедру (в проекте) за 3 дня до окончания практики. Перед защитой документов по практике обучающийся имеет право внести изменения в отчет по практике, отразив виды работ, в последние 2 дня практики. Защита отчета по практике проводится в последний день практики и регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Зарегистрированный отчет руководитель проверяет и проводит собеседование.

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**

Приведен в:

*Приложение 1.* ФОМ для текущего контроля успеваемости по производственной технологической практике.

*Приложение 2.* ФОМ для проведения промежуточной аттестации по производственной технологической практике.

## **8 Перечень учебной литературы, необходимой 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. СПб. : 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. СПб: 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.
9. 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.mcsx.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**

- 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)**

Windows 7 - лицензия

Paint.NET - свободное ПО

Система управления дистанционным обучением Moodle - свободное ПО

Информационно-правовые системы "Гарант" и "Консультант+" - свободное ПО для обучающихся

Microsoft office 2007 - лицензия

Системы антивирусной защиты лаборатории Касперского – лицензия

Программная система для обнаружения заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ 5.0» - лицензия

ЭИОС Курский ГАУ - лицензия

LibreOffice - свободное ПО

РЭД ОС - Соглашение 2026

Мой офис - Соглашение 2026

## **10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения технологической практики необходимы:

- рабочее место стажера по обеспечению стандартных производственных процессов;

- производственно-технологическая база, предоставляемая предприятием в соответствии с договором о прохождении практики.

## **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 растениеводства  
Курс 4  
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	Решение организационных вопросов.
2	Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом.
3	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).
4	Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.
5	Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.
6	Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации.
7	Участие в производственных подготовительных процессах, подготовке сырья к переработке.
8	Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.
9	Участие в основных производственных процессах предприятия. Совместная работа со специалистами предприятия.
10	Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности.
11	Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий).
12	Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов.
13	Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и заполнении сопроводительных документов готовой продукции.
14	Выполнение индивидуального задания.
15	Подготовка отчета о прохождении практики.
16	Защита отчета по практике на промежуточной аттестации.
<b>Планируемые результаты (освоение компетенций)</b>	
	ПК- 1.1; ПК- 1.2; ПК- 1.3; ПК- 1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-5.4

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации

(Ф.И.О., подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата выдачи задания «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_  
(подпись) / \_\_\_\_\_  
(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание принял к исполнению «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Обучающийся \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

## Приложение Б (Обязательное)

### Типовая форма рабочих (график) план проведения практики Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова» Рабочий (график) план проведения практики

Обучающегося \_\_\_\_\_

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции

Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Курс 4

Форма обучения очная/заочная

Вид практики производственная

Тип практики технологическая

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики \_\_\_\_\_

По приказу № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

№ п/п	Сроки выполнения	Виды деятельности	Отметка руководителя практики от профильной организации о выполнении вида деятельности
1.	1-я неделя: <i>1-5-й рабочие дни</i>	<p>Подготовительный этап</p> <p>Решение организационных вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) распределение обучающихся по местам практики;</li> <li>2) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики;</li> <li>3) получение заданий от руководителя практики от академии;</li> <li>4) информация о требованиях к отчетным документам по практике;</li> <li>5) первичный инструктаж по технике безопасности.</li> </ol> <p>Методическая консультация руководителя практики от академии по выполнению программы практики, сбору и представлению отчетных материалов.</p>	
2.	2-9-я недели: <i>1-й рабочий день и далее в течение всей практики</i>	<p>Основной этап (работа на предприятии)</p> <p>Знакомство с предприятием, правилами внутреннего трудового распорядка, руководителем практики от предприятия, рабочим местом.</p> <p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности).</p> <p>Знакомство с производственными участками и цехами предприятия, изучение ассортимента вырабатываемой продукции.</p> <p>Анализ документации, регламентирующей производственную деятельность предприятия.</p> <p>Участие во входном контроле качества сырья. Определение показателей качества и заполнение соответствующей документации</p> <p>Участие в производственных подготовительных процессах, подготовке сырья к переработке</p> <p>Ознакомление с технологическими схемами производства предприятия и участие в их разработке.</p> <p>Участие в основных производственных процессах предприятия. Совместная работа со специалистами предприятия.</p> <p>Изучение технологического оборудования для производства продукции и оценка работы его эффективности</p> <p>Расчеты выхода продукции (для перерабатывающих предприятий).</p> <p>Работа в лаборатории предприятия и участие в выполнении анализов</p> <p>Работа на складе готовой продукции и участие в отгрузке (реализации) и</p>	

№ п/п	Сроки вы- полне- ния	Виды деятельности	Отметка руководителя практики от профиль- ной организации о выполнении вида деятель- ности
		заполнении сопроводительных документов готовой продукции. Выполнение индивидуального задания	
3.	10-я неделя: 1-5-й рабо- чие дни	Заключительный этап Подготовка отчета о прохождении практики Защита отчета по практике на промежуточной аттестации	

Рабочий график (план) согласован:

Руководитель практики от Университета: \_\_\_\_\_  
подпись ФИО

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_  
подпись ФИО

С рабочим графиком (планом) ознакомлен обучающийся \_\_\_\_\_  
подпись ФИО

**Приложение В**  
**(Обязательное)**  
**Типовая форма характеристики на обучающегося**

**Характеристика на обучающегося в период прохождения практики**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Курс 4

Направление подготовки 35.03.07Технология производства и переработки с.-х. продукции

Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Форма обучения очная/заочная

Вид практики производственная

Тип практики технологическая

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от профильной организации \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
должность, Ф.И.О.

*Руководитель практики в характеристике должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды.*

*Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.*

Руководитель практики от профильной организации  
должность \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_ г.

**Приложение Г  
(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  
продукции  
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции  
растениеводства  
Форма обучения очная/заочная

**Отчет  
о прохождении производственной практики:  
технологическая практика**

**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\_\_