

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФГБОУ ВО «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «АГРОНОМИЯ»**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы

_____/ А.Ю. Леймоева

от « 22 » _____ мая _____ 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан агроинженерного факультета

_____/ М.И. Ужахов

от « 23 » _____ мая _____ 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Б2.В.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА (В ТОМ ЧИСЛЕ
ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Магас, 2024

1. Цели учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Целью является - получение первичных умений и навыков профессиональной деятельности, в том числе первичных навыков научно-исследовательской работы по технологии производства и переработки с.-х. продукции.

Компетенция ПК-1	
	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
Компетенция ПК-3	
	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
Компетенция ПК-5	
	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Компетенция ПК-6	
	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

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

Задачами учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) являются: формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью; актуализация теоретических знаний по дисциплинам направления подготовки в реальных условиях профессиональной деятельности; приобретение первичного опыта самостоятельной работы в рамках технологии производства, хранения и переработки с.-х. продукции.

В результате прохождения учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) обучающийся должен:

знать:

технологии производства продукции растениеводства; режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции; технологии хранения переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки

продукции растениеводства; классификации показателей качества, влияние различных факторов на качество сырья и продукции; устройство производственной лаборатории, безопасности при работе в лаборатории; источники загрязнения сырья и продуктов его переработки вредными веществами, виды теххимического контроля; методы анализа качества сырья и продуктов его переработки и их теоретические основы; показатели токсичности, классификации опасных веществ, методы определения опасных веществ и их теоретические основы, концепции производства безопасных пищевых продуктов; значение гигиены и санитарии на предприятиях молочной промышленности; гигиенические требования при защите ферм (комплексов) и перерабатывающих предприятий от заноса инфекции (ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6)

уметь:

реализовывать технологии производства продукции растениеводства; осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства; обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; пользоваться лабораторной посудой и лабораторным оборудованием по назначению; определить точки производственного контроля сырья и продуктов его переработки; проводить оценку качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки; оценивать состояние окружающей среды территории предприятия и технологических операций на соблюдение санитарных мероприятий; контролировать эксплуатацию производственных помещений, а также проводить мероприятия по дезинфекции, дератизации, дезинсекции; пользоваться нормативной документацией; осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6).

владеть:

методами реализации технологий производства продукции растениеводства; методиками проведения теххимического контроля и оценки качества хранения сельскохозяйственной продукции; способностью обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; обучающийся должен владеть навыками работы с документацией, регламентирующей работу производственной лаборатории и применения методов и методик исследования; владения методами осуществления инструментального и химического контроля качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки; методами и навыками определения отдельных показателей качества дезинфицирующих средств, сточных вод, воздушной среды с помощью отдельных методик, чтения строительных чертежей объектов по охране предприятий от заноса и распространения инфекции; навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6)

3. Место учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) в структуре ОПОП бакалавриата

Учебная ознакомительная практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Б2.В.01(У) Блока 2 «Практика» учебного плана и прохождение данной практики необходимо как предшествующее для следующих дисциплин, включая практики: основы научных исследований, производство продукции растениеводства, производство продукции животноводства, кормопроизводство, плодоводство с основами виноградарства и овощеводство; технология хранения и переработки продукции растениеводства, технология хранения и переработки продукции животноводства, оборудование перерабатывающих производств, технология хранения и переработки плодов и овощей, теххимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки;

4. Форма проведения учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Проводится дискретно по виду практики - для студентов очной формы обучения.

5. Место и время проведения учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Учебная практика для студентов может проводиться в государственных унитарных предприятиях по производству растениеводческой и животноводческой продукции, крестьянско-фермерских хозяйствах на основе договоров, заключаемых между Министерством сельского хозяйства и продовольствия РИ и ИнгГУ, ООО «Сад –Гигант Ингушетия», АО «Агрокомплекс Сунжа», ООО «Птицекомплекс Южный», ООО «Молочно-мясной комплекс», Мукомольный комбинат «Сатурн-1», а также в научных учреждениях, имеющих современные лаборатории. Учебная ознакомительная практика по проводится в соответствии с календарным учебным графиком на 2 курсе в 4 семестре.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения данной учебной ознакомительной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, с учетом организации производства продукции растениеводства и разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства (код ТФ В/01.6) профессионального стандарта (код 13.017, приказ от 9 июля 2018г. №454н), к выполнению которых в ходе учебной ознакомительной практики готовится обучающийся:

Коды компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции (закрепленный за учебной практикой)	В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен:
ПК-1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства ПК-1.2 Определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства	Знать: - технологии производства продукции растениеводства
			Уметь: - реализовывать технологии производства продукции растениеводства
			Владеть: - методами реализации технологий производства продукции растениеводства
ПК-3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-3.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ПК-3.2 Применяет при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции.	Знать: режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции
			Уметь: - осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства - обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
			Владеть: - методиками проведения теххимического контроля и оценки качества хранения сельскохозяйственной продукции - способностью обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.
ПК-5	Способен реализовывать	ПК-5.1. Реализует тех-	Знать:

	<p>вывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>нологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; ПК-5.2 Рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции; ПК-5.3 Реализует биотехнологические процессы при переработке и хранении сельскохозяйственной продукции; ПК-5.4 Реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции; ПК-5.5 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители; ПК-5.6 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий; ПК-5.7 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда. ПК-5.8 Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания процессов и проводит расчеты основных характерных</p>	<p>- технологии хранения переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Уметь: - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Владеть: - технологиями хранения и переработки продукции растениеводства</p>
--	--	---	---

		<p>параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов.</p> <p>ПК-5.9 Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции</p>	
ПК-6	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p>ПК-6.1. Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров;</p> <p>ПК-6.2 Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов;</p> <p>ПК-6.3 Осуществляет контроль качества на различных этапах производства, владеет современными методами анализа полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ПК-6.4 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство;</p> <p>ПК-6.5 Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, проводя микробиологические исследования</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации показателей качества, влияние различных факторов на качество сырья и продукции; устройство производственной лаборатории, безопасности при работе в лаборатории; источники загрязнения сырья и продуктов его переработки вредными веществами, виды теххимического контроля; методы анализа качества сырья и продуктов его переработки и их теоретические основы; - показатели токсичности, классификации опасных веществ, методы определения опасных веществ и их теоретические основы, концепции производства безопасных пищевых продуктов - значение гигиены и санитарии на предприятиях молочной промышленности, гигиенические требования при защите ферм (комплексов) и перерабатывающих предприятий от заноса инфекции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться лабораторной посудой и лабораторным оборудованием по назначению; определить точки производственного контроля сырья и продуктов его переработки; проводить оценку качества и безопасности животного-водческого и растительного сырья и продуктов его переработки - оценивать состояние окружающей среды территории предприятия и технологических операций на соблюдение санитарных

			<p>мероприятий, контролировать эксплуатацию производственных помещений, а также проводить мероприятия по дезинфекции, дератизации, дезинсекции</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться нормативной документацией - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся должен владеть навыками работы с документацией, регламентирующей работу производственной лаборатории и применения методов и методик исследования; владения методами осуществления инструментального и химического контроля качества и безопасности животноводческого и растительного сырья и продуктов его переработки - методами и навыками определения отдельных показателей качества дезинфицирующих средств, сточных вод, воздушной среды с помощью отдельных методик, чтения строительных чертежей объектов по охране предприятий от заноса и распространения инфекции - навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

7. Объем и содержание учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы- 108 часов.

№ п/п	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в	Формы текущего контроля и/или промежу-
-------	---	--

	Разделы (этапы) практики	в часах)		точной аттестации
		Контакт- ная рабо- та количе- ство часов	Само- стоя- тельная работа количе- ство часов	
1.	Подготовительный этап			
	Решение организационных вопро- сов; знакомство с целью, задача- ми, программой и порядком про- хождения практики; получение заданий от руководителя практи- ки; информация о требованиях к отчетным документам по практи- ке; первичный инструктаж по технике безопасности	-	4	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике без- опасности
2.	Производственный этап			
	Ознакомление с правилами внут- реннего распорядка, целями, зада- чами, видами деятельности и по- сещение производственных под- разделений предприятий	-	38	Проверка посеща- емости и получе- ние индивидуаль- ных заданий; пе- речень планируе- мых результатов при прохождении практики
	Обработка и систематизация фак- тического материала, полученно- го в условиях предприятий, рабо- та с источниками информации по профилю предприятий	-	40	
	Оформление собранного материа- ла в виде промежуточного отчета по предприятиям .Выполнение индивидуального задания	-	18	

3.	Заключительный этап			
	Оформление дневника и отчета по практике в печатном виде в соответствии с методическими рекомендациями. Защита отчета на кафедре	-	8	Защита отчета по практике включает обсуждение результатов практики с презентацией основных положений отчета о практике и зачет
Итого – 108 часов		-	108	

8. Формы отчетности по итогам учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы). Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по практике

8.1. Формы отчетности по итогам практики

По результатам прохождения учебной ознакомительной практики обучающиеся представляют следующие документы:

- дневник практики;
- отчет о практике.

Ежедневно в период практики, обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета. Отчеты пишутся в соответствии с программой учебной ознакомительной практики и индивидуальными заданиями.

В структуру отчета входят следующие элементы:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение (цели и задачи практики).
4. Основная часть. В разделе приводится описание проделанной работы в соответствии с рабочим планом практики и индивидуальным заданием.
5. Заключение. В заключении должны быть представлены краткие выводы по результатам практики.
6. Список использованной литературы.
7. Приложения (при наличии).

Аттестация по итогам прохождения учебной ознакомительной практики – зачет. Оценка (зачтено, не зачтено) по учебной ознакомительной практике выставляется при условии выполнения программы практики с занесением в зачетную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успевае-

мости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

8.2. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по практике

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФГОС
	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с прохождением практики и рассчитанное на выяснение объема знаний, умений и навыков обучающегося по определенной теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для устного опроса обучающихся при защите дневника по практике
	Дневник по практике	Средство контроля, в котором отмечают характер и содержание выполняемой работы, отражают результаты выполнения задания по прохождению производственной практики	Порядок ведения дневника по практике

Вопросы для промежуточной аттестации по итогам учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

1. Технологические особенности производства продукции растениеводства и животноводства .
2. Оценка качества исходного сырья.
3. Влияние качества сырья на организацию и ведение технологических процессов хранения и переработки с.-х. продукции.
4. Влияние качества сырья на безопасность и качество готовой продукции.
5. Структурные подразделения предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства.
6. Значение и роль структурных подразделений предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции растениеводства в производственном процессе.
7. Структурные подразделения предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства.
8. Значение и роль структурных подразделений предприятий, связанных с хранением и переработкой продукции животноводства в производственном

процессе.

9. Технологические процессы и оборудование, используемые на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.
10. Технологические процессы и оборудование, используемые на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства.
11. Методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.
12. Методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства.
13. Методы контроля ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства.
14. Методы контроля ведения технологических процессов на предприятиях по хранению и переработке продукции животноводства.
15. Краткая характеристика производственной деятельности предприятия.
16. Перечислите ассортимент выпускаемой продукции на предприятии.
17. Перечислите основные направления научных исследований в области производства, хранения и переработки продукции животноводства.
18. Перечислите основные направления научных исследований в области производства хранения и переработки продукции растениеводства.

9. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебной практики (ознакомительная)

9.1. Учебная литература

1. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: учебное пособие/ Т.И.Шпак[и др.].-Донской ГАУ, 2020.-163с.-Текст электронный//Лань:электронно-библиотечная система.- URL:<https://e.lanbook.com/book/148532>
2. Бессонова Л.П. Метрология , стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум /Л.П. Бессонова , Л. В. Антипова .-М.: Изд-во Юрайт , 2020-636с.
3. Мякинчиков А.Г. Агробιοлогические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / А.Г. Мякинчиков, Г.И. Баздырев, А.Ф. Сафонов: Изд-во Инфра-М, 2021.- 725с.
4. Малюга Н.Г. Стандартизация, метрология и сертификация продукции растениеводства: учебное пособие/ Н.Г. Малюга, Т.Я. Бровкина, Е.В. Лавриенко. –Краснодар: КубГАУ, 2015.-293с.
5. Медведева З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие/ З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина; Новосиб. гос.аграр.ун-т.-Новосибирск: ИЦ НГАУ «Золотой колос», 2015.-340с.
6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин. — 3-е изд., стер. — СПб: Лань, 2016. — 624 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/71771> (дата обращения: 31.08.2020). — Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке. — ISBN 978-5- 8114-1306-5. — Текст : электронный.

7. Слесаренко Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения: учебник / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — СПб: Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система.-URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов [и др.]; под ред. В.И. Манжесова.- СПб: Изд-во «ГИОРД», 2018.-464с.
- 9.

9.2 Методические рекомендации

1. Леймоева А.Ю. Методические указания для проведения производственной практики по агрохимии / А.Ю. Леймоева, У.А. Хашагульгов, М.А. Хашагульгова – Магас, ИнГГУ, 2018.
2. Хашагульгова М.А Стандартизации и сертификации продукции растениеводства: учебно-методическое пособие / М.А. Хашагульгова, У.А. Хашагульгов -Магас, ИнГГУ, 2019.- 50 с.
3. Хашагульгова М.А. Методические указания к учебно-полевой практике по земледелию/ М.А. Хашагульгова, У.А. Хашагульгов, М.М. Баркинхоев -Магас, ИнГГУ, 2016.

9.3 Интернет-ресурсы

Используемые ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Internet», информационные технологии, программные средства и информационно-справочные системы	<p>Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru</p> <p>«Образовательный ресурс России» http://school-collection.edu.ru</p> <p>Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА http://www.edu.ru</p> <p>Федеральный центр информационно- образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru</p> <p>ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза http://polpred.com/news</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://www.studentlibrary.ru</p> <p>Русская виртуальная библиотека http://rvb.ru</p> <p>Кабинет русского языка и литературы http://ruslit.ioso.ru</p> <p>Национальный корпус русского языка http://ruscorpora.ru</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://e.lanbook.com</p> <p>Еженедельник науки и образования Юга России «Академия» http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</p> <p>Научная электронная библиотека «e-Library» http://elibrary.ru/defaultx.asp</p>
--	--

	<p>Электронно-библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru</p> <p>Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информо» http://www.informio.ru</p> <p>Информационно-правовая система «Консультант-плюс» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</p> <p>Информационно-правовая система «Гарант» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</p> <p>Электронно-библиотечная система «Юрайт» https://www.biblio-online.ru</p> <p>Электронная библиотечная система IPR books (ЭБС) www. IPR book shop. ru</p>
--	--

9.4 Программное обеспечение

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ
- 1.1. Microsoft Windows 7
- 1.2. Microsoft Office 2007
- 1.3. Антивирусное ПО Eset Nod32
- 1.4. Справочно-правовая система «Консультант»
- 1.5. Справочно-правовая система «Гарант»
- 1.6. Грант-Смета

9.5 Материально-техническое обеспечение учебной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

- компьютерное программное обеспечение по разделам учебной ознакомительной практики;
- специализированная лаборатория растениеводства и животноводства;
- лаборатория агрохимии;
- научная библиотека ИнГГУ.

Программа учебной ознакомительной практики (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «17»07.2017г. №669.

Программу составила:

к.б.н., доцент кафедры агрономии М.А. Хашагульгова

к.с\х.н., доцент кафедры агрономии У.А. Хашагульгов

(должность, Ф.И.О.)

Программа одобрена на заседании кафедры «Агрономия»

Протокол № 9 от «21» мая 2024 г.

Программа одобрена Учебно-методическим советом агроинженерного факультета

Протокол № 3 от «22» мая 2024 г.

Сведения о переутверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение ка- федры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. ка- федрой