

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

**СОГЛАСОВАНО**

Руководитель образовательной программы

\_\_\_\_\_/ А.Ю. Леймиева

от « 22 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2024г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан агроинженерного факультета

\_\_\_\_\_/ М.И. Ужахов

от « 23 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2024г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.0.02(У) ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА №2**

Направление подготовки (бакалавриат)

**35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация выпускника

**Бакалавр**

Форма обучения

**Очная**

## **1. Цели технологической практики №2 (учебная)**

Целью является- получение первичных профессиональных умений и навыков по технологии производства и переработки с.-х. продукции.

### **Задачи технологической практики №2 (учебная)**

Задачами технологической практики №2 (учебная) являются: приобретение умений и навыков в профессиональных видах деятельности ; применение полученных теоретических знаний на практике; планирование и организация эффективного использования растений , животных и оборудования; приобретение практических навыков реализации технологии хранения и переработки с.-х. продукции; приобретение практических навыков по организации производства и его управлению, приобретения навыков проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.

В результате прохождения технологической практики №2 (учебная) обучающийся должен:

#### **знать:**

- основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда; - теоретические и методические основы здорового образа жизни; основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий; основные языки программирования и работы с базами данных, операционные системы и оболочки, современные программные среды разработки информационных систем и технологий ; современные технологии профессиональной деятельности ; принципы работы современных информационных технологий и возможности их использования для решения задач профессиональной деятельности ; 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 (УК-6, УК-7 , ОПК-2, ОПК-4, ОПК-7, ПК-4);

#### **уметь:**

-расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; подвергать критическому анализу проделанную работу; находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития; подбирать методику занятий физической культурой и спортом для полноценной социальной и профессиональной деятельности ;осуществлять выбор здоровьесберегающих технологий;

реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности 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 (УК-6, УК-7, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-7, ПК-4);

**владеть:**

- навыками выявления стимулов для саморазвития; навыками определения реалистических целей профессионального роста; средствами и методами для поддержания должного уровня физической подготовленности и ведения здорового образа жизни; теоретическими основами использования здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности; навыками программирования, отладки и тестирования прототипов программно-технических комплексов задач; навыками обоснования и реализации современных технологий в профессиональной деятельности; навыками использования принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности; 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(УК-6, УК-7, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-7, ПК-4).

## **2. Место технологической практики №2 (учебная) в структуре ОПОП бакалавриата**

Технологическая практика №2(учебная) входит в обязательную часть Б2.0.02(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 перера-

ботки продукции животноводства, оборудование перерабатывающих производств, технология хранения и переработки плодов и овощей; переработка зерна и хлебопечение; технология производства мяса и мясных продуктов; технология производства молока и молочных продуктов ;технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки; технологическая практика №3(производственная), научно-исследовательская работа (производственная), преддипломная практика .

#### **4.Форма проведения технологической практики №2 (учебная )**

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

#### **5. Место и время проведения технологической практики №2(учебная)**

Технологическая практика №2(учебная) 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. Технологическая практика №2 (учебная) проводится в соответствии с календарным учебным графиком на 2 курсе в 4 семестре.

#### **6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении технологической практики №2(учебная) , соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате прохождения данной технологической практики № 2 ( учебная ) 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 технологической практики№2 (учебная ) готовится обучающийся:

Коды компетенции	Наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции (закрепленный за учебной практикой)	В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен:
УК-6	Способен управлять своим временем,	УК-6.1 Исполь-	Знать:

	<p>выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>зует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей;</p> <p>УК-6.2 Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста;</p> <p>УК-6.3 Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p> <p>УК – 6.4 Строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития</p>	<p>- основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;</p> <p>- планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;</p> <p>- подвергать критическому анализу проделанную работу;</p> <p>- находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>- навыками выявления стимулов для саморазвития;</p> <p>- навыками определения реалистических целей профессионального роста</p>
УК-7	<p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК–7.1 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового образа жизни с учетом физиологических особенностей организма и условий реализации профессиональной деятельности;</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>- теоретические и методические основы здорового образа жизни;</p> <p>- основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий;</p> <p>- основные языки программирования и работы с базами данных, операционные системы и оболочки, современные программные среды разра-</p>

		УК-7.2 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности;	ботки информационных систем и технологий
		УК – 7.3 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности	<b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирать методику занятий физической культурой и спортом для полноценной социальной и профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществлять выбор здоровьесберегающих технологий</li> </ul>
			<b>Владеть:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами и методами для поддержания должного уровня физической подготовленности и ведения здорового образа жизни;</li> <li>- теоретическими основами использования здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности;</li> <li>- навыками программирования, отладки и тестирования прототипов программно-технических комплексов задач</li> </ul>
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ОПК-2.2 Соблюдает требо-	<b>Знать:</b> <p>нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности</p> <b>Уметь:</b> <p>использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной</p>

		<p>вания природо-охранного законодательства Российской Федерации при производстве продукции растениеводства</p> <p>ОПК-2.3 Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства</p> <p>ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p> <p>ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, книгу истории полей, в том числе в электронном виде</p>	<p>деятельности</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>оформлением специальной документаций в профессиональной деятельности</p>
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Использует материалы почвенных и агрохимических исследований, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов системы земледелия и техноло-	<p><b>Знать:</b></p> <p>- современные технологии профессиональной деятельности;</p>
			<p><b>Уметь:</b></p> <p>- реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</p>
			<p><b>Владеть:</b></p> <p>- навыками обоснования и реализации современных технологий в про-</p>

		<p>гий возделывания сельскохозяйственных культур</p> <p>ОПК-4.2 Обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории</p>	<p>фессиональной деятельности</p>
<i>ОПК-7</i>	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий	<b>Знать:</b> <p>- принципы работы современных информационных технологий и возможности их использования для решения задач профессиональной деятельности</p>
		ОПК-7.2 Реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	<b>Уметь:</b> <p>- использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>
			<b>Владеть:</b> <p>- навыками использования принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>
<i>ПК-4</i>	Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	ПК-4.1. Реализует технологии производства плодоовощной	<b>Знать:</b> <p>-технологии производства плодоовощной продукции</p>



		продукции; ПК-4.2 Определяет физиологическое состояние растений при производстве плодоовощной продукции	<b>Уметь:</b> -реализовывать технологии производства плодоовощной продукции <b>Владеть:</b> -технологиями производства плодоовощной продукции
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 7. Объем и содержание технологической практики №2 (учебная )

Общая трудоемкость технологической практики №2 (учебная) составляет 3 зачетные единицы- 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля и/или промежуточной аттестации
		Контактная работа количество часов	Самостоятельная работа количество часов	
1.	Подготовительный этап			
	Проведение организационного собрания : цели и задачи практики ; обозначение предприятий практики; первичный инструктаж по технике безопасности Решение организационных вопросов: знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; получение заданий от руководителя практики; информация о требованиях к отчетным документам по практике; первичный инструктаж по технике безопасности	-	4	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2.	Производственный этап			

	Ознакомление с профильной организацией , проведение вводного инструктажа , выполнение программы практики , выполнение индивидуального задания . Ведение дневника практики	-	78	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
	Обработка и анализ собранного фактического материала для дальнейшего написания отчета	-	40	
	Оформление собранного материала в виде промежуточного отчета по предприятиям	-	18	
3.	Заключительный этап			
	Подготовка и представление результатов практики (заключается в оформлении дневника , отчета по практике и индивидуального задания 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 технологической практики №2 (учебная ).Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по практике

### 8.1. Формы отчетности по итогам практики

По результатам прохождения Технологической практики №2 (учебная) 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 технологической практики №2 (учебная) 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 технологической практики №2 (учебная) – зачет. Оценка (зачтено, не зачтено) по технологической практике №2 (учебная) 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 успеваемости 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 технологической практики №2 (учебная)

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 технологической практики №2 (учебная )**

### **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. Гуляев В.П. Сельскохозяйственные машины. Краткий курс. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91889>

4. Мякинников А.Г. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / А.Г. Мякинников, Г.И. Баздырев, А.Ф. Сафонов: Изд-во Инфра-М, 2021.-725с.

5. Малюга Н.Г. Стандартизация, метрология и сертификация продукции растениеводства: учебное пособие/ Н.Г. Малюга, Т.Я. Бровкина, Е.В. Лавренко. –Краснодар: КубГАУ, 2015.-293с.

6. 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.

7. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, 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.

8. 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.

9. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов [и др.]; под ред. В.И. Манжесова.- СПб: Изд-во «ГИОРД», 2018.- 464с.

10. Шилов И. А. Экология: учебник для академического бакалавриата / И. А. Шилов. — 7-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 511 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/D0C92E22-F7DD-416D-8427-82D71F78B4EB>

## **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

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

компьютерное программное обеспечение по разделам учебной практики «Технологическая практика №2»;

- специализированная лаборатория растениеводства и животноводства;
- лаборатория агрохимии;
- научная библиотека ИнГГУ.

Программа учебной практики «Технологическая практика №2» 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, с учетом профессионального стандарта «Агроном» от 9.07.2018г №454н (код 13017, регистрационный номер 234)

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 кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав. кафедрой