

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ Преддипломная практика рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой	<b>кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины</b>		
Учебный план	35.03.07_2024_944.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>3 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 8	
аудиторные занятия	54		
самостоятельная работа	45		
часов на контроль	8,85		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	54	54	54	54
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54,15	54,15	54,15	54,15
Сам. работа	45	45	45	45
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):

*к.с.х.н., доцент, Попеляева Н.Н.*

Рабочая программа дисциплины

**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ  
Преддипломная практика**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры  
**кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 11.04.2024 протокол № 8

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
1.1	<i>Цели:</i> расширение, углубление и систематизация знаний, формирование основных профессиональных умений и навыков в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»; сбор и подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы
1.2	<i>Задачи:</i> -закрепление и углубление теоретических знаний по профессиональным дисциплинам за счет практического изучения современных технологических процессов и оборудования предприятия, осуществляющего производство и переработку сельскохозяйственной продукции; - изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в ходе подготовки выпускной квалификационной работы; - изучение ассортимента выпускаемой продукции, структуры и производственно-экономических показателей предприятия; - изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; -определение качества исходного сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции в условиях лаборатории, проведение технологических и лабораторных испытаний согласно схеме исследования; - сбор, систематизация и обобщение практического материала согласно индивидуальному заданию научного руководителя для использования в работе над ВКР; -подготовка отчета о прохождении практики и рекомендаций по совершенствованию технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции, управлению качеством и безопасностью продуктов готовой продукции.

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП</b>	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.В
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Технология переработки мяса и мясных продуктов
2.1.2	Технология производства Алтайских национальных продуктов на основе растительного сырья
2.1.3	Технология производства и переработки продукции птицеводства
2.1.4	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки
2.1.5	Переработка продукции пантового оленеводства
2.1.6	Производство и сертификация сыров
2.1.7	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
2.1.8	Технология переработки молока и молочных продуктов
2.1.9	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
2.1.10	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.11	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
2.1.12	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.13	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности
2.1.14	Основы научных исследований
2.1.15	Сельскохозяйственная экология
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
<b>ПК-1: Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий, составлять их описание и формулировать выводы</b>
<b>ИД-1.ПК-1: Участвует в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий.</b>
-проводить экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; -вычислять и использовать для анализа статистические показатели с целью выбора лучших вариантов опыта.
<b>ИД-2.ПК-1: Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии, формулирует выводы.</b>
-методами расчёта количественной и качественной изменчивости, корреляционно-регрессионного и дисперсионного анализа; - осуществляет анализ, обобщение и формулирует выводы.

<b>ПК-2: Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</b>	
<b>ИД-1.ПК-2: Знает принципы и технологии хранения сельскохозяйственной продукции.</b>	
-знает основные режимы и способы хранения, основные технологические процессы, технологическое оборудование.	
<b>ИД-2.ПК-2: Умеет обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции в соответствии с технологиями.</b>	
-уметь обосновать режимы хранения продукции в соответствии с технологиями	
<b>ИД-3.ПК-2: Владеет навыками реализации технологий хранения сельскохозяйственной продукции.</b>	
-владеет навыками организации хранения продукции.	
<b>ПК-3: Способен реализовывать технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>	
<b>ИД-1.ПК-3: Знает технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
-знает нормативную документацию и технологию переработки сельскохозяйственной продукции.	
<b>ИД-2.ПК-3: Способен реализовывать современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
-владеет современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	
<b>ПК-4: Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</b>	
<b>ИД-1.ПК-4: Знает современные методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.</b>	
-знает сущность современных способов и методов контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;	
-требования стандартов к качеству выпускаемой продукции;	
-санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях.	
<b>ИД-2.ПК-4: Способен определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</b>	
- умеет реализовывать методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	
<b>ПК-5: Способен организовать производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции</b>	
<b>ИД-1.ПК-5: Знает принципы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
- знает основные технологические процессы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	
<b>ИД-2.ПК-5: Владеет методами организации производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
-владеет методами управления технологическими процессами при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции, отвечающими требованиям стандартов и рынка.	

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>						
1.1	Ознакомительная лекция о целях, задачах и программе прохождения производственной практики с применением слайд-презентации. Инструктаж по технике безопасности. Разработка проекта индивидуального плана прохождения практики, графика выполнения исследования. Решение организационных вопросов. /Пр/	8	6		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.7	0	Журнал инструктажа Заполненный индивидуальный план прохождения практики Развернутый план ВКР
1.2	Обработка материалов, информационный поиск /Ср/	8	6		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.7	0	

	<b>Раздел 2. Основной этап</b>						
2.1	Сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме научных исследований. Работа над библиографическим списком. Индивидуальное и коллективное консультирование студентов /Пр/	8	36	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-3.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8	0	Реферативный обзор Результаты исследований
2.2	Обработка материалов, информационный поиск о /Ср/	8	18	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-3.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8	0	
	<b>Раздел 3. Заключительный</b>						
3.1	Подготовка и оформление отчетной документации /Пр/	8	6	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-3.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8	0	Отчет по практике, доклад и презентация, отзыв руководителя практик
3.2	Обработка материалов, информационный поиск, оформление отчетной документации /Ср/	8	21	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-3.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8	0	
3.3	Итоговая конференция по практике Публичная защита отчетов по результатам производственной практики с применением слайд-презентации /Пр/	8	6	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-3.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.5 Л2.6 Л2.7 Л2.8	0	Проверка отчетной документации Защита отчета
	<b>Раздел 4. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>						

4.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	8	8,85	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-3.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1		0	
4.2	Контактная работа /КСРАТт/	8	0,15	ИД-1.ПК-2 ИД-2.ПК-2 ИД-3.ПК-2 ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-5 ИД-2.ПК-5 ИД-1.ПК-4 ИД-2.ПК-4 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1		0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу производственной практики.
2. Фонд оценочных средств включает виды и содержание форм отчетности каждого этапа производственной практики, разработанные в соответствии с рабочей программой производственной практики и промежуточной аттестации в форме защиты отчета.

### 5.2. Оценочные средства для текущего контроля

1. Критерии оценивания отчета по практике в виде разделов ВКР:

Отлично, повышенный уровень, соответствие содержания разделов ВКР программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.

Хорошо, пороговый уровень, соответствие содержания разделов ВКР программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); оформление отчета; индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета.

Удовлетворительно, пороговый уровень, соответствие содержания разделов ВКР программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме; не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание раскрыто не полностью; нарушены сроки сдачи отчета.

Неудовлетворительно, уровень не сформирован, соответствие содержания разделов ВКР программе прохождения практики; отчет собран не в полном объеме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание не раскрыто; нарушены сроки сдачи отчета.

2. Критерии оценки при защите отчёта:

Отлично, повышенный уровень, студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.

Хорошо, пороговый уровень, студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.

Удовлетворительно, пороговый уровень, студент демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.

Неудовлетворительно, уровень не сформирован, студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

### 5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Не предусмотрены.

### 5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Программа производственной (преддипломной) практики предусматривает изучение следующих вопросов, из которых в каждом конкретном случае в отчет нужно включать только те, изучение которых возможно в условиях данного предприятия - базы производственной практики и необходимы в соответствии с темой выпускной квалификационной работы.

Примеры индивидуальных заданий

Каждый студент в соответствии с темой впускной квалифицированной работы должен выполнить:

- написать введение, поставить цель и задачи исследования;
- дать характеристику сельскохозяйственного предприятия;
- проанализировать результаты исследований;
- подтвердить результаты исследований литературными данными;
- сделать выводы и предложения производству;
- составить список использованных источников.

Индивидуальные задания выполняются во время практики, выдаются преподавателем перед практикой. Позволяют оценить уровень сформированности компетенций.

Дневник практики позволяет выявить способность студента кратко изложить содержание выполненной работы, провести расчёты, анализ, сделать выводы. Ежедневно студент записывает краткое содержание преддипломной практики, проводит расчеты, учет, делает схемы, рисунки. Дневник заполняется от руки в тетради. В дневник можно вклеивать фотографии. Текст должен быть аккуратный, грамотно изложен с использованием профессиональной терминологии.

Защита отчета по практике с презентацией. Защита практики включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии по защите отчета практики (с презентацией основных положений отчета). Отчет принимается комиссией в составе не менее трех человек: руководителя практики от кафедры; преподавателей кафедры; на защите отчета может присутствовать руководитель практики от организации (предприятия). Итоговая оценка формируется из умения выступать перед аудиторией и грамотно подготовить защитную речь. При подготовке защиты отчета по практике следует учитывать, что продолжительность выступления в устном исполнении не превышает 15 минут. В процессе защиты выявляется качественный уровень прохождения практики, профессиональное владение вопросами по деятельности организации (предприятия), видение практикантом недостатков в деятельности организации (предприятия) и высказанные предложения по ее улучшению. Учитывается также глубина освещения вопросов, содержащихся в программе практики, подготовка и защита доклада, качество подготовки презентации к отчету, ответы

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Кирюшин Б. Д., Усманов Р. Р., Васильев И. П.	Основы научных исследований в агрономии: учебник	Санкт-Петербург: Квадро, 2016	<a href="http://www.iprbookshop.ru/60208.html">http://www.iprbookshop.ru/60208.html</a>
Л1.2	Куриленко Т.К.	Правила написания и оформления выпускных квалификационных работ: методические рекомендации	Горно-Алтайск: БИЦ ГАГУ, 2020	<a href="http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=4011:988&amp;catid=38:naukovedenie&amp;Itemid=174">http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=4011:988&amp;catid=38:naukovedenie&amp;Itemid=174</a>
Л1.3	Кирюшин Б.Д., Усманов Р.Р., Васильев И.П.	Основы научных исследований в агрономии: учебник	Санкт-Петербург: Квадро, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/103117.html">https://www.iprbookshop.ru/103117.html</a>

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Савельев В.А., Крючев Б.Д.	Растениеводство: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2019	<a href="https://e.lanbook.com/book/112052">https://e.lanbook.com/book/112052</a>



	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.2	Штабель Ю.П.	Консервирование плодов и овощей: учебное пособие для студентов очного и заочного отделений с/х направлений и специалистов перерабатывающих предприятий	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2015	<a href="http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=61:konservirovanie-plodov-i-ovoshchej&amp;catid=36:proizvodstvo-i-pererabotka&amp;Itemid=171">http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=61:konservirovanie-plodov-i-ovoshchej&amp;catid=36:proizvodstvo-i-pererabotka&amp;Itemid=171</a>
Л2.3	Штабель Ю.П.	Сельскохозяйственные машины: учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2014	<a href="http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=332:selskokhozyajstvennye-mashiny&amp;catid=37:mekhanizatsiya&amp;Itemid=170">http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=332:selskokhozyajstvennye-mashiny&amp;catid=37:mekhanizatsiya&amp;Itemid=170</a>
Л2.4	Шарафутдинов Г.С., Сибатуллин Ф.С., Балакирев [и др.] Н.А.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2016	<a href="https://e.lanbook.com/book/71771">https://e.lanbook.com/book/71771</a>
Л2.5	Нечаев В.И., Парамонов П.Ф., Бершицкий Ю.И.	Организация производства и предпринимательство в АПК: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2018	<a href="https://e.lanbook.com/book/108320">https://e.lanbook.com/book/108320</a>
Л2.6	Грухачев В.И., Атанов И.В., Капустин [и др.] И.В.	Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2018	<a href="https://e.lanbook.com/book/103079">https://e.lanbook.com/book/103079</a>
Л2.7	Яковлев Б. И., Яковлев В. Б.	Организация производства и предпринимательство в АПК: учебник	Санкт-Петербург: Квадро, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/103114.html">https://www.iprbookshop.ru/103114.html</a>
Л2.8	Захарова О. А., Мусаев Ф. А., Евдокимова [и др.] О. В.	Консервирование плодоовощной продукции: учебное пособие	Рязань: РГАТУ, 2022	<a href="https://e.lanbook.com/book/264215">https://e.lanbook.com/book/264215</a>

### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	MS Office
6.3.1.2	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.3	NVDA
6.3.1.4	LibreOffice
6.3.1.5	Яндекс.Браузер
6.3.1.6	РЕД ОС
6.3.1.7	MS WINDOWS

### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	КонсультантПлюс
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.5	Межвузовская электронная библиотека

## 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	конференция	
	презентация	

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
-----------------	------------	--------------------

106 В1	Учебная лаборатория хранения и переработки зерна. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Учебная доска. Набор сит для определения крупноты помола, %, коробка для хранения образцов зерна КХОЗ, объем 3,5 л, пурка ПХ – 1, рассев лабораторный УР-ЕРЛ-103 универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная ЛЗМ – 1, весы лабораторные ВМ – 5101, рефрактометр Atagomaster – 4 alpha, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп ДСЗ – 2М, универсальный лабораторный рассев УРЛ – 1, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель УШЗ – 1, устройство для выделения металломагнитной примеси ПВМ – М
201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет
105 В1	Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Учебная доска. Стенды: Технология производства пшеничной муки, Технология производства хлебобулочных изделий, Технология производства макаронных изделий, Технология производства круп, Технология производства растительного масла. Сушильный шкаф СЭШ – 3М, кассета ЕКО для определения обесцвеченности пшеницы, прибор ИДК-3МИНИ для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки, тестомесилка ЕТК-1М со встроенным дозатором, устройство У1-МОК для отмывания и отжима, прибор КП-101 (типа Журавлева) для определения пористости хлеба, влагомер Фауна для оперативного измерения влажности зерновых культур, погрешность измерений 1,2, аппарат БИС-1 для смешивания образца зерна и выделения из него навесок 25, 50 или 100 г, комплекс хлебопекарного оборудования КОХП (ШХЛ – 0,65, ШРЛ – 0,65), пресс У1-ЕПМ для отжима масла, ПЭМ – 2- 02 плита промышленная электрическая, измеритель объема хлеба ОХЛ – 2, измеритель формоустойчивости хлеба У1 – ЕИХ (или ЛФХ – 250), набор сит для определения крупноты помола

108 В1	Учебная лаборатория переработки плодов и овощей. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства концентрированного фруктового сока и фруктового пюре, Технология производства овощных консервов, Технология производства пресервов, джемов и сиропов, Переработка овощей, фруктов и ягод, Этапы переработки овощей, фруктов, грибов и картофеля, автоклав – стерилизатор «Малыш» АЭ05, бланширователь ИПКС 9073-02, бокс вытяжной 1500МВкв, ванная моечная ИПКС – 114-2Ц, весы лабораторные ВК – 600 (2 шт), весы электронные Штрих -Слим 200М 15-2, машина очистки корнеплодов МОК – 300, машина резательная Гамма – 5А, машина упаковочная РТ-УМ-01-ПТ, микроволновая печь СВЧ Samsung CE 117, мультиваркаRedmond RMC – M 110, овощерезка RobotCoupeCl 50 Ultra, плита электрическая ПЭМ– 2 – 02, процессор кухонный RobotCoupe R 301Ultra, соковыжималка Kenwood JE – 850, стол рабочий обвалочный ИПКС – 075-1,4 ОБ (2 шт.), стол рабочий (островной) ИИПКС – 075 – 1,5 П (Н), сушильный шкаф Snol 20/300С, тележка грузовая Carteno, тележка технологическая (чан посолочный), чайник Kenwood 510, шкаф сушильный ШС – 20 (для ягод, фруктов), шкаф холодильный ССС 214, шкаф шоковой заморозки 10-и уровневый ШОК – 10-1/1, блендер Polaris, сыроварня Bergmann 12л, сепаратор, закаточная машинка, водонагреватель REG ARISTON 20
--------	--	--

#### 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

При проведении практики учитывается тема выпускной квалификационной работы (ВКР), а также виды профессиональной деятельности. Преддипломная практика проходит в форме индивидуальной самостоятельной работы под руководством научного руководителя (возможна как форма без прикрепления к конкретной организации, так и с прикреплением к конкретной организации). Практика включает выполнение обучающимся ряда заданий, направленных на формирование требуемых компетенций и выполнение плана научно-исследовательских работ (подготовку ВКР).

Основной формой планирования и корректировки планов работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара.

В процессе выполнения ВКР и в ходе защиты ее результатов должно проводиться широкое обсуждение в учебных структурах вуза с привлечением работодателей и ведущих исследователей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся.

Преддипломная практика сопровождается тематическими консультациями, проводимыми руководителем индивидуально с обучающимся. Консультации содержательно упорядочены, оговариваются их сроки, а также материалы, предоставляемые на проверку в рамках каждой консультации.

В ходе преддипломной практики обучающемуся необходимо выполнить все задания, намеченные в индивидуальном плане прохождения практики, и представить отчет. Результаты прохождения практики отражаются в отчете о преддипломной практике. Отчет должен содержать результаты видов деятельности, отраженные в индивидуальном плане работы в период прохождения практики.

Требования к отчету:

- титульный лист должен быть оформлен в соответствии с требованиями;
- текст отчета должен быть структурирован, названия разделов и подразделов должны иметь нумерацию с указанием страниц, с которых они начинаются.
- нумерация страниц, таблиц и приложений должна быть сквозной.

Отчет о прохождении преддипломной практики содержит:

Титульный лист (Приложение 2)

Календарно-тематический план прохождения преддипломной практики (Приложение 3)

Содержание с указанием номеров разделов и подразделов, страниц.

Введение

В нем формулируются цель и задачи, которые автор ставит и решает в ходе прохождения практики и отражает в отчете.

Раздел 1.

Реферативный обзор по исследовательским вопросам ВКР. Обзор должен быть основан на анализе отечественных и иностранных литературных источников (монографии, статьи в периодической печати, электронные базы данных, архивы, аналитические обзоры). В обзоре должны быть сделаны ссылки и приложен библиографический список, оформленный в соответствии с ГОСТ.

**Раздел 2.**

Разработка основных направлений научного исследования по теме ВКР:

- обоснование актуальности темы научного исследования;
- характеристика темы исследования: научная новизна, практическая и теоретическая значимость;
- программа исследования;
- характеристика используемой автором методики исследования.

**Раздел 3.**

Описание выполненного исследования и полученных результатов.

Данные должны быть структурированы, представлены в виде таблиц, рисунков с необходимыми пояснениями.

**Заключение**

Необходимо представить основные выводы, полученные в ходе исследования, описать ограничения и перспективы продолжения темы исследования.

Список использованных литературных источников (оформляется в соответствии с ГОСТ) Приложения