

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.04.2023 15:10:12
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab0701fe1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
Технологий продуктов питания
О.М. Попова
/Попова О.М./
«21» апреля 2019 г

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ИЗО и ДО
А.Н. Никишанов
/Никишанов А.Н./
«28» августа 2019 г

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	УЧЕБНАЯ
Наименование практики	ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА (В ТОМ ЧИСЛЕ ПОЛУЧЕНИЕ ПЕРВИЧНЫХ НАВЫКОВ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технологии перерабатывающих производств в АПК
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	заочная
Общая трудоемкость практики, зет	9
Количество недель, отводимых на практику	6 недель
Форма итогового контроля	Зачет

Разработчик(и):
профессор, д.т.н. Рудик Ф.Я.
доцент, к.с.-х.н. Моргунова Н.Л.

А.Н. Никишанов
(подпись)
Ф.Я. Рудик
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель учебной практики

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья и первичных навыков в научно-исследовательской деятельности.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики (ознакомительной практики, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) являются:

- применение цифровых, информационно-коммуникационных технологий для поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач и составления отчета;

- демонстрация знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;

- решение типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний анатомического и функционального анализа органов и тканей организма животных, физиологического состояния растений, систем мероприятий по предотвращению загрязнения окружающей среды, неорганической, аналитической и органической химии;

- изучение и демонстрация знаний по реализации систем мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определения сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;

- изучение и демонстрация знаний по реализации технологий производства продукции растениеводства, технологий производства продукции животноводства, технологий производства плодоовощной продукции;

- обоснование режимов хранения сельскохозяйственной продукции, демонстрация знаний Технических регламентов, ГОСТ, Технических условий, правил приемки и хранения сельскохозяйственного сырья на перерабатывающих предприятиях АПК,

- приобретение навыков ведения работ с соблюдением правил техники безопасности и пожарной безопасности;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции учебная практика (ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2. Практики.

Учебная практика (ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Для прохождения учебной практики необходимы знания, полученные при освоении дисциплин: «Технология производства продукции растениеводства», «Технология производства продукции животноводства», «Русский язык и культура речи», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Физиология растений», «Экология»,

«Неорганическая и аналитическая химия», «Органическая химия», «История», «Математика», «Физика», «Информатика».

Для качественного прохождения учебной практики обучающийся должен:

- **знать:** программные продукты, применяемые для поиска информации в среде Интернет, баз данных и ЭБС; угрозы природного и техногенного происхождения, методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера; правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения; основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности; виды сельскохозяйственной продукции; сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур; современные технологии производства продукции растениеводства и животноводства; структуру складских помещений перерабатывающих предприятий АПК; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; требования техники безопасности и пожарной безопасности на рабочих местах;

- **уметь:** выполнять поиск, критический анализ и синтез информации; применять информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства продукции растениеводства; изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства продукции животноводства; демонстрировать знания по реализации технологии производства плодоовощной продукции; демонстрировать знания по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определяя сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества; обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, применять теоретические знания по приемке с/х сырья, оценивать качество сырья и его пригодность для хранения.

Учебная практика (ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является базовой для освоения дисциплин: «Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий»; «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства», а также для прохождения производственной и преддипломной практики, подготовки и защиты ВКР.

4. Способы и формы проведения практики

Форма проведения учебной практики – дискретная;
способы проведения практики – стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Учебная практика (ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводится на 2 курсе – 6 недель, всего 324 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса – 33 – 39 недели.

Место проведения учебной практики: кафедра «Технологии продуктов питания», структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, а также профильные предприятия с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики.

6. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО, формируемых в результате прохождения практики

Практика «Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы» направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

универсальных компетенций:

- «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1);
- «Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» (УК-8);

профессиональных компетенций:

- «Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства» (ПК-3);
- «Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства» (ПК-4);
- «Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции» (ПК-5);
- «Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции» (ПК-6);
- «Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства» (ПК-12).

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате прохождения практики обучающиеся должны приобрести:	
				умения	практические навыки
1	УК-1	способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач»	УК-1.2 Применяет цифровые технологии для поиска, критического анализа и синтеза информации, применяет системный подход для решения поставленных задач;	выполнять поиск, критический анализ и синтез информации	выполнения и представления результатов поиска, критического анализа и синтеза информации

2	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Идентификация угроз (опасностей) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	идентифицировать угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека	идентификации угроз природного и техногенного происхождения
			УК-8.2. Выбор методов защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	выбирать методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера	выбора методов защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера
			УК-8.3. Оказывает первую помощь пострадавшему	оказывает первую помощь пострадавшему	оказания первой помощи пострадавшему
	ПК-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-3.1. Реализует технологии производства продукции растениеводства ПК-3.2 Определяет физиологическое состояние растений при производстве продукции растениеводства	изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства продукции растениеводства	изучения и демонстрации знаний по реализации технологии производства продукции растениеводства
	ПК-4	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-4.1. Реализует технологии производства продукции животноводства ПК-4.2 Проводит анатомический	изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства продукции животноводства	изучения и демонстрации знаний по реализации технологии производства продукции животноводства

			и функциональный анализ органов и тканей организма животных, необходимый для реализации технологии производства продукции животноводства		
	ПК-5	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции, применять теоретические знания по приемке с/х сырья, оценивать качество сырья и его пригодность для хранения	обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции
	ПК-6	Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	ПК-6.1 Реализует технологии производства плодоовощной продукции	изучать и демонстрировать знания по реализации технологии производства плодоовощной продукции	изучения и демонстраций знаний по реализации технологии производства плодоовощной продукции
			ПК-6.2 Определяет физиологическое состояние растений при производстве плодоовощной продукции	определять физиологическое состояние растений при производстве плодоовощной продукции	определения физиологического состояния растений при производстве плодоовощной продукции
	ПК-12	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	ПК – 12.1 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определяя	изучать и демонстрировать знания по повышению эффективности производства продукции растениеводства, определяя сроки, способы и темпы	определения сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от

			сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	потерь и ухудшения качества, разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства растениеводства
--	--	--	--	---	---

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа; продолжительность – 6 недель.

Таблица 1

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Подготовительный. Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; получение задания на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики.	6 часов	Собеседование

2	Практический. Изучение видов сельскохозяйственной продукции, сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, современных технологии производства продукции растениеводства и животноводства, организации работы складских помещений перерабатывающих предприятий АПК. Знакомство с ассортиментом хранимого сырья. Изучение требований к условиям и срокам хранения продукции, изучение ГОСТ. Изучение вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды.	210 часов	Отчет, индивидуальное задание, собеседование
3	Аналитический. Сбор, обработка и анализ полученных данных. Подготовка отчета о прохождении практики.	54 часа	Отчет, индивидуальное задание
4	Заключительный. Систематизация фактического материала, подготовка и защита отчета.	54 часа	Защита, по результатам практики
	Всего	324	

8. Формы отчетности по практике

Итоговой формой аттестации прохождения учебной практики является зачет. Формами отчетности по практике являются отчет по практике, отзыв – характеристика, собеседование.

Требования к структуре и содержанию отчета по практики представлены в методических указаниях: Методические указания для проведения учебной практики «Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства сельскохозяйственной продукции» / Сост. Н.Л. Моргунова, О.Н. Петрова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. По результатам проведения практики с обучающимся проводится собеседование.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет (индивидуальное задание и график прохождения практики прикладываются к отчету и обязательно заверяются подписью руководителя практики от университета/профильной организации и печатью факультета/организации) и сдает его руководителю практики от университета одновременно с отзывом-характеристикой, подписанным непосредственным руководителем практики. На титульном листе отчета должна стоять печать факультета или профильной организации (в случае прохождения практики на базе профильной организации). Аттестационный лист оформляется по результатам защиты.

9. Оценочные материалы по практике

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по учебной практике.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Келер, В. В. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие / В. В. Келер. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 352 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130085>

2. Манжесов, В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В.И. Манжесов, И.А. Попов, И.В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В.И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114687>

3. Родионов, Г. В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства: учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-2050-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/99524>

4. Родионов, Г. В. Технология производства молока и говядины: учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3480-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115505>

5. Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902>

6. Технология переработки продукции растениеводства : учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91632>

б) дополнительная литература

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/72027>

2. Исайчев, В. А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Исайчев. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2013. — 500 с. — ISBN 978-5-905970-15-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133780>

3. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641>

4. Мхитарьянц, Л.А. Технология отрасли (производство растительных масел) [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Мхитарьянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4905>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
Рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/>
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: <http://moodle.sgau.ru/>
3. АгроСайт - Режим доступа:

https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selskokhozjajstvennykh_kultur/0-13

г) периодические издания:

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: <http://agrojr.ru/index.php/asj>
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/journals>
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: <http://www.milkbranch.ru/magazine.html>
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/>
6. Журнал «Пиво и напитки» - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
7. Журнал «Главный зоотехник» - Режим доступа: <http://zootekhnik.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для

общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

8. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

9. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

10. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).
- программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	2	3	4
1	Все разделы практики	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов, Контракт №0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	вспомогательная
		Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение учебной практики (ознакомительной практики, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Для проведения учебной практики используется материально-техническое обеспечение:

- лаборатории №№ 130, 332, оснащенные комплектом обучающих плакатов, лабораторным оборудованием, аппаратно-программными комплексами с установленным программным обеспечением Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft PowerPoint.

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, С-206 читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. В случае проведения выездной практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двухсторонние договоры на проведение практики обучающихся.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации и проведения учебной практики составлены методические указания: Методические указания для проведения учебной практики «Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства сельскохозяйственной продукции» / Сост. Н.Л. Моргунова, О.Н. Петрова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года
(протокол № 1).*