

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Александрович

Должность: ректор

Дата подписания: 04.12.2025 17:08:08

Уникальный программный код:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8ca6ff4af6547b6df0cdf1bdc60ae2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ПРИМОРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИГиАТ

_____/Потенко Т.А./
(подпись)

Производственная практика

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

**Уровень основной профессиональной образовательной программы
бакалавриат**

Направление подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

(шифр, наименование)

Направленность (профиль) **Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Квалификация (степень) выпускника **бакалавр**

(бакалавр, магистр, специалист)

Форма обучения **очная, заочная**

(очная, очно-заочная, заочная)

Институт землеустройства и агротехнологий

Одобрена

Ученым советом института

Протокол № 6 _

« 19 » 02 2025 г.

Разработана:

Руководитель ОП: _____ Кияшко Н.В.

(подпись)

Уссурийск, 2025

1. Цели производственной практики

Цель производственной практики - производственная технологическая практика:

Целью практики является – углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей технолога сельскохозяйственного производства, выработка профессиональных умений, формирование представления об условиях, специфике деятельности сельскохозяйственных предприятий в системе рыночных отношений, приобщение обучающегося к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

2. Задачи производственной практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний и навыков их применения при решении производственных задач;
- накопление опыта практической работы по специальности;
- осуществление контроля за качеством сельскохозяйственной продукции;
- определение методов и способов первичной обработки и хранения продукции животноводства;
- проведение расчета экономической эффективности производства и переработки продукции животноводства;
- обеспечение безопасности труда в процессе производства;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3. Место производственной практики в структуре ОПОП: Блок 2 Практики обязательная часть – Б2.О.04 (П)

4. Вид практики, способ и формы ее проведения Вид практики - производственная Тип практики – технологическая

Способы проведения производственной практики: стационарная, выездная

5. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК -2.1	Понимает сущность нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности

ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК -3.2	Организует безопасные условия выполнения производственных процессов
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК -4.2	Применяет современные технологии в профессиональной деятельности
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК -5.1	Анализирует и рассматривает применение экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
		ОПК -5.2	Участвует в экспериментальных исследованиях в профессиональной деятельности

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции: ОПК-2.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2

знать:

- сущность нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности;
- безопасные условия выполнения производственных процессов;
- требования к современным технологиям в профессиональной деятельности;
- методы анализа экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
- состав и структуру экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

уметь:

- поддерживать в актуальном состоянии знания о нормативно-правовых актах в сфере профессиональной деятельности;
- применять знания в области организации безопасных условий выполнения производственных процессов;
- использовать современные технологии в профессиональной деятельности
- анализировать и рассматривать применение экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
- осуществлять экспериментальные исследования в профессиональной деятельности

6. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях

Общая трудоемкость технологической практики составляет, 24 зачетные единицы, 16 недель, 864 академических часов.

7. Содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 24 зачетные единицы 864 часов (16 недель)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля
		УР	СР	
1	Подготовительный этап.	12	36	Допуск. Протокол по технике безопасности Дневник
2	Производственный этап	12	756	Проверка дневника, проверка отчета по практике
3	Заключительный этап	12	36	Проверка дневника, проверка отчета по практике. Защита отчета
	Итого	36	828	Зачет

8. Формы отчетности по практике: письменный отчет, дневник

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики):

Основной формой прохождения производственной технологической практики является непосредственное участие обучающегося в организационно-производственном процессе конкретного предприятия (организации). Производственная технологическая практика проводится: на предприятиях агропромышленного комплекса и пищевой перерабатывающей промышленности, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции (реализующей инновационные технологии и оснащенной современной ресурсо-энергосберегающей техникой), использующих различные формы организации труда.

Прохождение обучающимися производственной технологической практики осуществляется, как правило, на основе договоров, заключенных между академией и предприятиями (организациями).

В соответствии с учебным планом технологическая практика проводится на третьем и четвертом курсе обучения, после изучения теоретического курса дисциплин. Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности обучающихся, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность технологической практики – 16 недель.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 24 зачетные единицы, 864 часа, в том числе 36 часов контактной работы и 828 часов самостоятельной работы.

Контактная работа предусматривает индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками Академии и руководителями практики от профильной организации.

По итогам практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

10.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения программы

№ пп	Этапы прохождения практики	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенций
1	Подготовительный	ОПК-2.1; ОПК-3.2	Текущий контроль
2	Производственный	ОПК-2.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2	Рубежный контроль
3	Заключительный	ОПК-2.1; ОПК-5.1	Итоговый контроль

10.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования. Шкалы Оценивания.

Этапы прохождения практики	Планируемые результаты освоения модуля, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы		
	Знать	уметь	Владеть
Показатели			
Подготовительный этап	основные понятия и термины	применять знания по технологии производства и переработки продукции животноводства для планирования технологического процесса	основными технологическими терминами и понятиями
Производственный	- биологические особенности сельскохозяйственных животных и основы их кормления; - ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства; - теоретические основы производства, переработки и хранения продукции животноводства	- применять знания о кормах и кормлении сельскохозяйственных животных; - применять ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства - применять знания по использованию в производстве продукции животноводства ресурсосберегающих технологии	- методами первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов и контроля качества продукции животноводства; - методами механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции животноводства; - способами переработки продукции животноводства
Заключительный	структуру отчета	составлять отчет согласно методическим рекомендациям	обосновывать теоретические положения в тесной

			связи с практикой
Критерии			
Высокий уровень	Глубокие знания материала всех разделов практики, полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений. Правильные конкретные, содержательные выводы по всем разделам практики		
Продвинутый уровень	Твердые и достаточно полные знания материала разделов практики, понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений.		
Базовый уровень	Недостаточно полное знание и понимание сущности процессов и явлений, отдельных вопросов по разделам практики		
Компетенции не сформированы	Отсутствие в работе основных структурных элементов проведения сбора информации; использование неэффективных методик проведения камеральной обработки данных производственных исследований; не умение сделать выводы		

10.3 Определение/ содержание и основные сущностные характеристики компетенций

№ п/№п	Код и наименование формируемой компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны	
		знать	уметь
1	ОПК-2.1 Понимает сущность нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности	сущность нормативно-правовых актов в сфере профессиональной деятельности	поддерживать в актуальном состоянии знания о нормативно-правовых актах в сфере профессиональной деятельности
2	ОПК-3.2 Организует безопасные условия выполнения производственных процессов	безопасные условия выполнения производственных процессов	применять знания в области организации безопасных условий выполнения производственных процессов
3	ОПК-4.2 Применяет современные технологии в профессиональной деятельности	требования к современным технологиям в профессиональной деятельности	использовать современные технологии в профессиональной деятельности
4	ОПК-5.1 Анализирует и рассматривает применение экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	методы анализа экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	анализировать и рассматривать применение экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
5	ОПК-5.2 Участвует в экспериментальных исследованиях в профессиональной деятельности	состав и структуру экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	осуществлять экспериментальные исследования в профессиональной деятельности

10.5 Планируемые уровни сформированности компетенций

Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенций	Критерии оценки	Отличительные признаки
ОПК-2.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2	Базовый	3	Знает биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды кормов и основы кормления, ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства; основные принципы хранения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции; теоретические основы производства, первичной обработки и хранения продукции животноводства Умеет использовать методы первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов
	Продвинутый	4	Знает биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды кормов и основы кормления, ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства; основные принципы хранения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, методы контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции; Умеет использовать методы обработки, хранения, переработки, утилизации отходов и контроля качества при производстве продукции животноводства; составлять технологические схемы хранения, работать с оборудованием, контролировать режимы хранения и качество продукции
	Высокой	5	Знает биологические особенности сельскохозяйственных животных, виды кормов и основы кормления, ветеринарные и санитарные нормы производства продукции животноводства; основные принципы хранения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции, методы контроля режимов хранения и определения качества сельскохозяйственной продукции; теоретические основы производства, первичной обработки, хранения, переработки и методы оценки качества продукции животноводства Умеет использовать биологические особенности сельскохозяйственных животных для эффективного производства продукции

			животноводства, методы первичной обработки, хранения, переработки, утилизации отходов и контроля качества продукции животноводства; применять знания теоретических основ производства, первичной обработки и хранения для получения продукции животноводства, составлять общие схемы переработки продукции животноводства, оценивать качество продукции, применять знания по использованию в производстве продукции животноводства ресурсосберегающих технологий
--	--	--	--

Текущий контроль формирования компетенций

Текущий контроль формирования компетенций собеседование

Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенций / критерии оценки	Отличительные признаки
ОПК-2.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2	зачтено	«зачтено» выставляется обучающемуся, обнаружившему всестороннее систематическое и глубокое знание исследуемого материала, предусмотренного программой и заданием на практику; усвоившему основную и знакомому с дополнительной литературой, имеющему творчески и осознано выполнять задания, усвоившему взаимосвязь основных понятий
	не зачтено	«не зачтено» выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знании основного материала, предусмотренного программой и заданием на практику, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; не выполнившему отдельные задания, предусмотренные программой практики

Рубежный контроль формирования компетенций

отчет по результатам практики

Индекс компетенции	Критерии оценивания компетенций		Отличительные признаки
	Уровни сформированности компетенций	Оценка по традиционной шкале	
ОПК-2.1; ОПК-3.2;	Базовый уровень	3	Не проявил оригинальности при подготовке отчета, рассказывает, но

ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2			не объясняет суть выполненной работы; представленный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно показано владение базовым аппаратом, затруднился ответить на 2 и более вопросов, в некоторых случаях демонстрирует проблемы в понимании собеседника.
	Продвинутый уровень	4	Отчет четко выстроен, демонстрационный материал использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности, в целом логично структурирован, информация представлена в сжатой форме на основе ключевых слов, содержит незначительные ошибки, использованы общенаучные и специальные термины.
	Уровень высокой компетентности	5	Проявил оригинальность и креативность при подготовке отчета, показано владение специальным аппаратом; не содержит ошибок, демонстрирует словарный запас, адекватный поставленной цели, использует клише, структурирующие отчет (вступление, основная часть, заключение), демонстрирует умение отвечать на вопросы и поддерживать дискуссию.

Итоговый контроль сформированности компетенций зачет

Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенций	Критерии оценки	Отличительные признаки
ОПК-2.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2	Уровень высокой компетентности	Зачтено (5)	Содержание соответствует теме задания. В отчете отражены все вопросы, предусмотренные заданием. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов в их ассоциативной взаимосвязи. Продemonстрировано умение

			аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Отчет четко структурирован и выстроен в заданной логике. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы–аргументация–выводы. Объем отчета укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистических оборотов, манере изложения, по словарному запасу. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
Продвинутый уровень	Зачтено (4)	Содержание в целом соответствует теме задания. В работе отражено 75-80% предусмотренного заданием объема информации. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются незначительные ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Умелое использование категорий и терминов в их ассоциативной взаимосвязи. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Изложение отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Работа в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части отчета логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы–аргументация–выводы	
Базовый уровень	Зачтено (3)	Содержание в целом соответствует теме задания. В работе отражено 60-70% предусмотренного заданием объема информации.	

			Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25-30%).Продemonстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур. Нет собственной точки зрения, либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в отчете в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам. Работа плохо структурирована, нарушена заданная логика. Части отчета разорваны логически, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Текст представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть орфографические ошибки. Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.
	Компетенции не сформированы	Не зачтено (2)	Теоретические знания использованы при выполнении практических задач, но есть грубые ошибки и неточности, есть значительные отклонения от оформления отчета в соответствии с требованиями.

Примерный перечень контрольных вопросов и заданий для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым обучающимся самостоятельно

План отчета

- 1.Краткое описание истории, место положения предприятия, на котором проходили производственную практику.
- 2.Ассортимент продукции на предприятии (Госты, торговое название, вес и д.т.).
- 3.Сырье и вспомогательные материалы (госты, описание).
- 4.Технология производства продукции (технологический план, аппаратно-технологические схемы производства и т.д.).
5. Оценка качества вырабатываемой продукции на предприятии.
6. Маркировка, хранение и транспортировка продукции.
- 7.Сертификация продукции.

8. Санитарно технические требования к сырью, таре, готовой продукции.
9. Освоение новых видов продукции.
10. Охрана труда на предприятии.
11. Экология (отходы, мусор, сточные воды, пыль, газ, освещение).

Вопросы к зачету

1. Организация и управление деятельностью подразделения
2. Вопросы планирования и финансирования, разработок рецептур и исследований
3. Действующие стандарты, технические условия, положения и инструкции по эксплуатации оборудования, программ испытаний, оформлению технической документации
4. Основные этапы технологических процессов при производстве молочной или мясной промышленности
5. Правила эксплуатации и обслуживания различного оборудования, используемого на перерабатывающем предприятии, и другого оборудования, имеющегося в подразделении
6. Вопросы обеспечения экологической безопасности и безопасности труда
7. Применение методики органолептических и микробиологических определений качества продукции
8. Реализация приемов и техники работы на оборудовании
9. Использование технологических линий производства
10. Применение знания о порядке и методах проведения исследований

11. Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

А) Основная литература

1. Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства: учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 417 с. — ISBN 978-5-534-10647-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/517504>. — Режим доступа: по подписке ПримГАТУ. — Текст: электронный.
2. Производство продукции животноводства : учебное пособие / Е. В. Долгошева, Р. Х. Баймишев, Л. А. Коростелева, Т. Н. Романова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 153 с. — ISBN 978-5-88575-697-6. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324752>. — Режим доступа: по подписке ПримГАТУ. — Текст: электронный.
3. Производство продукции животноводства : учебное пособие / С. Д. Батанов, О. С. Старостина, Б. К. Салаев, Н. А. Сергеевкова. — Ижевск : УдГАУ, 2023. — 260 с. — ISBN 978-5-9620-0434-1. — URL: <https://e.lanbook.com/book/484787>. — Режим доступа: по подписке ПримГАТУ. — Текст: электронный.

Б) Дополнительная литература:

1. Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 640 с. — ISBN 978-5-8114-1568-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211508>. — Режим доступа: по подписке ПримГАТУ. — Текст: электронный.
2. Основы производства продукции животноводства: учебное пособие / Е. И. Мальцева, А. Г. Кулаева, А. Ю. Головин, С. П. Прокопов. — Омск: Омский ГАУ, 2022. — 86 с. — ISBN

978-5-907507-46-3. — URL: <https://e.lanbook.com/book/221774>. — Режим доступа: по подписке ПримГАТУ. — Текст: электронный.

3. Овсянникова, Г. В. Производство продукции животноводства: учебное пособие / Г. В. Овсянникова, Е. И. Рыжков. — Воронеж: ВГАУ, 2018. — 290 с. — ISBN 978-5-7267-1009-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178940>. — Режим доступа: по подписке ПримГАТУ. — Текст: электронный.

4. Практикум по производству продукции животноводства: учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов, С. Д. Батанов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-1597-7. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211679>. — Режим доступа: по подписке ПримГАТУ. — Текст: электронный.

5. Филонов, Р. Ф. Скотоводство : учебное пособие для вузов / Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 74 с. — ISBN 978-5-534-19472-2. — URL: <https://urait.ru/bcode/556510>. — Режим доступа: по подписке ПримГАТУ. — Текст: электронный.

В) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Научная электронная библиотека e-library.ru
2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>
3. Научная электронная библиотека e-library.ru
4. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
5. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 21 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям 08.04.2019 г. по 16 апреля 2020 г.
6. Электронная библиотека ФГБНУ ЦНСХБ Договор № 10 УТ/2019 на оказание услуг по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа 20.02.2019 г. - 26.03.2020

12. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

13 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
---	---

692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 4 – Лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование: стационарного типа (проектор Panasonic PT-VX510E мультимедийный в комплекте с крепежом; экран настенный 267*356см Draper Luma2); переносного типа (Ноутбук 15,6" Lenovo B590).
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул.Раздольная, д. 8а Ауд. 128 – лаборатория земледелия. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций	Комплект специальной учебной мебели (16 посадочных мест). Гербарии сорняков, образцы семян сорняков, плакаты, наборы гербицидов, вытяжной шкаф, сушильный шкаф, цилиндры для определения гранулометрического состава, наборы сит для определения структуры почвы, твердомер, пробоотборники, цилиндры для определения плотности, влагоемкости почвы. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.

14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Технологическая практика по производству сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: Методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: /сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 16 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы студентов при прохождении производственной практики являются:

1. Учебная литература;
2. Нормативные документы, регламентирующие прохождение практики студентом;
3. Методические разработки для студентов, определяющие порядок прохождения и содержание практики

Самостоятельная работа студентов во время прохождения практики включает:

- ведение дневника практики;
- оформление итогового отчёта по практике.
- анализ нормативно-методической базы практики;
- анализ научных публикации по заранее определённой руководителем практики теме;
- анализ и обработку информации, полученной ими при прохождении практики;
- работу с научной, учебной и методической литературой;
- работа с ЭБС.