

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 08.06.2026 06:17:01  
Университетский электронный суд  
f7c6227919e4cdd11417b683991f85f7b77cafb4

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Иркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Институт экономики, управления и прикладной информатики  
Кафедра экономической безопасности и предпринимательства



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант	Пользователь	Дата подписания
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Иркутский государственный аграрный университет им. А.А. Ежевского"	Барсукова М.Н.	27.03.2026
		Подпись верна

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Вид: Производственная**  
**Тип: Преддипломная**

---

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.  
Направленность (профиль) Управление качеством сельскохозяйственной продукции (академический бакалавриат)



## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Цель:

- закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин в производственных условиях и получение практических навыков по управлению качеством сельскохозяйственной продукции. Сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи:

- 1. Организационно-ознакомительные: ¶- изучить организационную структуру предприятия, систему управления качеством и документацию СМК применительно к производству сельхозпродукции; ¶- ознакомиться с уставной документацией, политикой в области качества, должностными инструкциями персонала, задействованного в производственном цикле и контроле качества. ¶2. Аналитические и исследовательские: ¶- провести анализ нормативной и технической документации (технические регламенты Таможенного союза, ГОСТы, ТУ, СанПиНы), регламентирующей качество и безопасность выпускаемой продукции; ¶- изучить технологический процесс производства конкретного вида сельскохозяйственной продукции (растениеводство, животноводство, хранение или первичная переработка) для выявления "критических точек контроля"; ¶- выполнить сбор, обработку и анализ фактических данных о качестве сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также о работе испытательных лабораторий или отдела технического контроля (ОТК). ¶3. Профессионально-практические: ¶- принять непосредственное участие в деятельности службы качества предприятия; ¶- освоить практические навыки работы с контрольно-измерительным оборудованием и программными продуктами, используемыми на предприятии для учета и анализа показателей качества; ¶- апробировать теоретические наработки и методики, предложенные в рамках ВКР, в реальных производственных условиях. ¶4. Итоговые (подготовка к ВКР): ¶- систематизировать собранный материал для написания аналитической и проектной частей выпускной квалификационной работы; ¶- сформулировать конкретные предложения и рекомендации по совершенствованию системы управления качеством на данном предприятии на основе проведенного анализа. ¶¶

## **2. ВИД ПРАКТИКИ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ**

Вид практики – производственная;

Тип практики – Б2.В.02(Пд) Преддипломная.

Преддипломная практика проводится путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

## **3. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Производственная/учебная практика лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетом/институтом Университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Инвалиду и лицу с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя декана/директора факультета/института (минимум за три месяца до начала практики) с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей. Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении инвалида и лица с ОВЗ в организацию для прохождения предусмотренной учебным планом производственной/учебной практики Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида.

Формат проведения защиты отчетов по практике инвалида и лица с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств). По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе защиты отчета по практике деканат/дирекция обеспечивает присутствие ассистента из числа сотрудников Университета, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами комиссии).

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при защите отчета по производственной/учебной практике.

#### **4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Формируемые у обучающегося компетенции и запланированные результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Запланированные результаты обучения</b>
ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1пк-1– Реализует технологии производства продукции животноводства	Знать: методы реализации технологии производства продукции животноводства Уметь: реализовывать технологии производства продукции животноводства Владеть: способностью реализовывать технологии производства продукции животноводства

<p>ПК-2 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>	<p>ИД-1 ПК-2 Реализует технологии переработки продукции животноводства</p>	<p>Знать: методы технологии переработки продукции животноводства Уметь: реализовывать технологии переработки продукции животноводства Владеть: способностью реализовывать технологии переработки продукции животноводства</p>
<p>ПК-3 Способен к реализации технологий животноводства, обеспечивающих качество и безопасность продукции животноводства</p>	<p>ИД -1 ПК-3 Демонстрирует знания технологий животноводства, направленных на формирование качества и безопасности продукции животноводства</p>	<p>Знать: методы определения качества и безопасности продукции животноводства Уметь: применять знания в технологии животноводства, направленные на формирование качества и безопасности продукции животноводства Владеть: Демонстрирует знания технологий животноводства направленных на формирование качества и безопасности продукции животноводства</p>
<p>ПК-4 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ИД-1 ПК-4 – Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>знать: - режимы хранения сельскохозяйственной продукции уметь: - решать задачи по реализации технологии хранения сельскохозяйственной продукции владеть: - действующей нормативно-технической документацией для определения уровня хранения сельскохозяйственной продукции</p>

<p>ПК-5 Способен эксплуатировать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД - 1 пк-5 Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Знать: - параметры технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях          Уметь: - использовать технологическое оборудование в производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях          Владеть: - навыками эксплуатировать технологическое оборудование производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ПК-6 Способен осуществлять анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки</p>	<p>ИД -1 пк-6 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>знать: методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки          уметь:- решать задачи по реализации контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки          владеть: действующей нормативно-технической документацией для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки          определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья</p>

<p>ПК-7 Способен осуществлять организацию и управление деятельностью по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1пК-7 Формулирует и применяет в рамках поставленной цели методы организации и управления деятельности по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Знать: методы организации и управления деятельности по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Уметь: применять методы организации и управления деятельности по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки Владеть: методами организации и управления деятельности по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>
<p>ПК-8 Способен осуществлять организацию и управление деятельностью по обеспечению конкурентоспособности и эффективности сельскохозяйственного производства</p>	<p>ИД-1пК-8 Осуществляет в рамках поставленной цели организацию и управление деятельностью по обеспечению конкурентоспособности и эффективности сельскохозяйственного производства</p>	<p>Знать: способы осуществления организации и управления деятельности по обеспечению конкурентоспособности и эффективности сельскохозяйственного производства Уметь: осуществлять организацию и управление деятельностью по обеспечению конкурентоспособности и эффективности сельскохозяйственного производства Владеть: способами осуществления организации и управления деятельности по обеспечению конкурентоспособности и эффективности сельскохозяйственного производства</p>

**5. СОДЕРЖАНИЕ, ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ (ЛИБО В ЧАСАХ)**

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы или 108 часов, продолжительность - 2 недели.

**Очная форма обучения**

№ п/п	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
Восьмой семестр		
1	Подготовительный	24

2	Основной	60
3	Заключительный	24
	Итого:	108

### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
Пятый курс		
1	Подготовительный	24
2	Основной	60
3	Заключительный	24
	Итого:	108

Вид аттестации: Зачет с оценкой.

Конкретное содержание "Преддипломная практика; 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Управление качеством сельскохозяйственной продукции; (ФГОС3++);" практики определяется руководителем практики и отражается в плане (рабочем графике) проведения практики: в индивидуальном задании обучающегося.

## 6. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ОСНОВНЫХ УЧАСТНИКОВ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

- 6.1. Для руководства практикой, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа педагогических работников Университета.
- 6.2. Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа педагогических работников Университета (далее – руководитель практики от Университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).
- 6.3. Руководитель практики от Университета:
- обеспечивает организацию образовательной деятельности в форме практической подготовки при реализации компонентов образовательной программы;
  - составляет рабочий график (план) проведения практики (по форме в приложении 2);
  - разрабатывает индивидуальные задания (по форме в приложении 3) для обучающихся, выполняемые в период практики;
  - организует участие обучающихся в выполнении определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;
  - участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
  - несет ответственность совместно с руководителем практики от профильной организации за реализацию компонентов образовательной программы в форме практической подготовки, за жизнь и здоровье обучающихся и работников образовательной организации, соблюдение ими правил противопожарной безопасности, правил охраны труда, техники безопасности и санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов;
  - осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствия ее содержания требованиям, установленным образовательной программой;
  - оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими на основе индивидуальных заданий определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

6.4. Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает рабочий график (план) проведения практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

- предоставляет рабочие места обучающимся;

- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка;

- дает характеристику обучающемуся и ставит свою оценку по результатам проведения практики.

6.5. При организации практической подготовки обучающиеся и работники Университета обязаны соблюдать правила внутреннего трудового распорядка профильной организации (образовательной организации, в структурном подразделении которой организуется практическая подготовка), требования охраны труда и техники безопасности.

6.6. Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики.

6.7. Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;

- ведут дневник практики (по форме в приложении 4);

- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;

- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

6.8. По результатам практики обучающимся составляется отчет.

## **7. ОРГАНИЗАЦИЯ И СТРУКТУРА ПРАКТИКИ**

*Перед началом практики руководителем проводится инструктаж по технике безопасности. Перед работой проводится инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Студенты распределяются по участкам и работают по заданию руководителя практики. На каждое задание (тему) студентом готовится отчет. Рабочее место оснащается необходимым набором машин, инструментов и учебно-справочной литературой.*

*Учебная группа разбивается на звенья по числу рабочих мест. За каждым рабочим местом закрепляется преподаватель или учебный мастер, под руководством которого студенты выполняют соответствующее задание.*

*Порядок смены рабочих мест обеспечивает выполнение программы за десять рабочих дней по пять учебных часов.*

*Перед началом выполнения заданий преподаватель или учебный мастер проводит инструктаж по технике безопасности на конкретном рабочем месте.*

*Самостоятельная подготовка студентов организуется преподавателями в рамках часов, предусмотренных в структуре практики.*

## **8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

На промежуточную аттестацию по преддипломной практике предоставляются следующие документы:

- отчет о прохождении преддипломной практики;
- направление на практику, индивидуальное задание, дневник;
- рецензия руководителя практики от кафедры;
- характеристика руководителя от профильной организации;
- приложения (отчетность организации).

## **9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Оценочные средства для промежуточной аттестации по практике включают:

- перечень компетенций, планируемых результатов практики, соотнесенных с результатами освоения образовательной программы и этапы их формирования;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе проведения практики;

Оценочные средства по практике представлены в виде фонда оценочных средств.

## **10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **10.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### **10.1.1. Основная литература**

Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник / Дунченко Н. И., Янковская В. С. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 304 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/129225>.— Текст : непосредственный.

Рябова С. В. Экономика качества [Электронный ресурс] : учебное пособие / Рябова С. В.. - Ульяновск : УлГТУ, 2021. - 222 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/259772>.— Текст : непосредственный.

#### **10.1.2. Дополнительная литература**

Воробьев А. Л. Экономика качества, стандартизации и сертификации [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по образовательным программам высшего образования по направлениям подготовки 27.03.01 стандартизация и метрология, 27.03.02 управление качеством / Воробьев А. Л.. - Оренбург : ОГУ, 2019. - 190 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/159959>.— Режим доступа: ЭБС ЛАНЬ: по подписке.— Текст : электронный.

Замиралова Е. В. Экономика качества [Электронный ресурс] / Замиралова Е. В.. - Красноярск : СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2022. - 88 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/330203>.— Режим доступа: ЭБС ЛАНЬ: по подписке.— Текст : электронный.

Кравченко Ю. А. Предпринимательство [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов напр. под. 38.03.01 экономика (профиль цифровая трансформация экономики предприятий и организаций) / Кравченко Ю. А.. - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2024. - 158 с.— URL: <https://e.lanbook.com/book/427571>.— Текст : электронный.

**10.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины**

**11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ "ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА; 35.03.07 - ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ; УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ; (ФГОС3++)" ПРАКТИКИ**

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Молодежный, ауд. 123	<p>Специализированная мебель: Художественный абонемент: круглый стол - 1 шт., стулья - 10 шт. Зал №1: столы - 42 шт., стулья - 64 шт. Зал №2: столы - 12 шт., стулья - 26 шт. Зал №3: стулья - 61 шт., столы - 37 шт., круглый стол – 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, КонсультантПлюс, ЭБС, ЭОИС.</p> <p>Художественный абонемент: МФУ LaserJet M1132 - 1 шт. Зал №1: мониторы - 21 шт., системный блок - 21 шт., принтер HP Lazer Jet P 2055 - 1 шт., сканер Epson v330 - 1 шт., ксерокс XEROX - 1 шт. Зал №2: телевизор Samsung - 1 шт., системный блок - 1 шт. Зал №3: мониторы - 21 шт., системный блок - 21 шт., МФУ LaserJet M1132 - 1 шт., сканеры - 3 шт., проектор Optoma - 1 шт., экран - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p>	Библиотека, читальные залы. для проведения консультационных и самостоятельных занятий; занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ).

2	Молодежный, ауд. 318	<p>Специализированная мебель: стол преподавателя - 1 шт., стул преподавателя - 1 шт., столы ученические - 80 шт., стулья ученические - 160 шт., трибуна - 1 шт., доска меловая - 2 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия.</p>	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.
3	Молодежный, ауд. 419	<p>Специализированная мебель: столы - 10 шт., стулья - 20 шт., стол преподавателя - 1 шт., трибуна - 1 шт., доска маркерная - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия.</p>	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых консультаций текущего контроля и промежуточной аттестации.
4	Молодежный, ауд. 422	<p>Специализированная мебель: стол - 14 шт., стул - 14 шт., трибуны настольные - 2 шт.</p> <p>Технические средства обучения: монитор TFT 19" LG - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., принтер лазерный А4 HP LJ-1015 (14 ppm, 1200x1200 dpi, 16 Mb, USB) - 1 шт., принтер/сканер/копир LaserJet M1005 - 1 шт., проектор Epson EB-W12 - 1 шт., системный блок ВН-0015 iP2160 - 1 шт., системный блок Celeron D2,4 GHz /256Mb /80Gb /CD-RW - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox, Opera, Google Chrome.</p>	Аудитория для индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; аудитория для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Управление качеством сельскохозяйственной продукции.

Кандидат экономических наук (ученая степень)	Заведующий кафедрой (занимаемая должность)	Экономическая безопасность и предпринимательство (место работы)	Попова И. В. (ФИО)
---	---	--	-----------------------

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры экономической безопасности и предпринимательства

Протокол № 7 от 6 марта 2026 г.

Заведующий кафедрой

/Попова И.В.



Документ подписан простой электронной подписью

Организация, подписант

федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего  
образования "Иркутский государственный  
аграрный университет им. А.А. Ежевского"

Пользователь

Барсукова М.Н.

Дата подписания

27.03.2026

Подпись верна