

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»



Врио декана ГПФ

Перцев В.А.

« 18 » 05 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.03(П) «Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности»

Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль)

Педагог системы профессионального обучения в сфере АПК

Квалификация выпускника бакалавр

Факультет гуманитарно-правовой

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Разработчик рабочей программы:
доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции,
кандидат сельскохозяйственных наук
Чурикова Светлана Юрьевна

Воронеж – 2022 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение по (по отраслям) и, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 124 от 22.02.2018.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
(протокол № 12 от 11.05.2022 г.)

Заведующий кафедрой _____


подпись

(Манжесов В.И.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией гуманитарно-правового факультета (протокол № 7 от 18.05.2022 г.)

Председатель методической комиссии _____


подпись

Юрьева А.А.

Рецензент: исполнительный директор элеватора ООО «ЗемлякоФФ защита растений центр» Вавин Дмитрий Владимирович

1. Общая характеристика практики

Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности призвана на формирование у обучающихся профессиональных умений, навыков принимать самостоятельные решения в конкретных реальных производственных условиях, способности выполнять в условиях производства различные обязанности, свойственные их будущей профессиональной деятельности. Вид профессиональной деятельности – педагогический, методический, организационно-управленческий.

1.1. Цель практики

Цель освоения дисциплины – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

1.2. Задачи практики

Основные задачи:

- содействовать формированию профессиональных компетенций при стимулировании у бакалавра осознания значимости будущей профессии;
- технологических умений проектирования профессионально-педагогических технологий;
- обеспечить формирование профессиональных компетенций бакалавра в педагогической деятельности через содействие овладению им умением проектировать, осуществлять, диагностировать и сопровождать учебно-воспитательный процесс по общеобразовательным и специальным дисциплинам, используя образовательной среды; взаимодействовать с субъектами образовательного процесса в конкретных условиях учреждения;
- осуществлять организационно-педагогическое обеспечение реализации образовательных программ обучающихся.

1.3. Место практики в образовательной программе

Производственная практика входит в состав Блока 2 «Практика» и в полном объеме относится к ОП по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), индекс Б2.В.03(П).

1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами

Производственная практика служит для формирования профессиональных навыков у обучающихся. В ее основе лежит активная самостоятельная деятельность обучающихся в предприятии с применением полученных знаний в ходе изучения таких дисциплин учебного плана как: Методика профессионального обучения, Технология производства продукции растениеводства, Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-5	Способен осуществлять преподавание по специальным образовательным программам в области АПК	38	Методики определения показателей качества сельскохозяйственного сырья и готовой продукции при производстве, первичной переработке и хранении продуктов
		У8	Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по хранению и первичной переработке сельскохозяйственной продукции
		Н8	Принятия оперативных управленческих решений

			при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства, первичной переработки, хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-6	Способен планировать, организовывать, контролировать и координировать профессионально-педагогическую деятельность в области АПК	311	Цели и задачи деятельности по планированию, организации, контролю профессионально-педагогической деятельности в области АПК
		У12	Использовать средства педагогической поддержки при реализации профессионально-педагогической деятельности в области АПК
		Н11	Консультирование обучающихся при планировании, организации, контроля и координации профессионально-педагогической деятельности в области АПК

3. Объем практики и ее содержание

3.1. Объем практики

Б2.В.03(П) производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Показатели	Семестр 5	Всего
Общая трудоёмкость, з.е./ч	6/216	6/216
Общая контактная работа, ч	1,0	1,0
Общая самостоятельная работа, ч	215	215
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
руководство практикой, всего	0,75	0,75
Самостоятельная работа при проведении практики, в т. ч. (ч)	215	215
в т.ч. в форме практической подготовки	160	160
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,25	0,25
зачет с оценкой	0,25	0,25
зачет	-	-
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет с оценкой	зачет с оценкой

3.2. Содержание практики

Общий объем производственной технологической практики составляет 6 зач.ед.

Дисциплина интегрирует теоретические знания в учебные задачи, решаемые на практических занятиях. Она построена на междисциплинарном подходе и занимает важное место в программе подготовки педагогов профессионального обучения.

Студент приобретает умения применять эти знания в профессиональной деятельности; навыки анализа и конструирования профессиональной деятельности в области профессионального обучения в сфере АПК; мотивация профессиональной деятельности студентов – будущих специалистов педагогического профиля. Студент знакомится с разнообразными видами и способами получения образования, в частности профессионального образования, в современном мире, с проблемами производственной сферы управления технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения сельскохозяйственной продукции, с разными типами и стилями руководства.

Этапы прохождения производственной практики, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предусматривают следующие виды работ:

1. Подготовительный этап. Данный этап предусматривает Ознакомление с программой

технологической практики. Инструктаж по технике безопасности.

2. Производственный этап. Общее ознакомление с предприятием. Изучение организации заготовок сырья растительного происхождения. Анализ основного производства. Анализ основных технологических процессов в предприятии, начиная с оценки качества сырья, поступающего в предприятие и заканчивая процессами формирования товарных партий готовой продукции.

3. Аналитический этап. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, проверка записей в дневнике практики, получение отзыва или характеристики от руководителя.

4. Отчетный этап. Сдача отчета по практике, дневника и отзыва –характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя практики (проверка содержательной части отчета и дневника, в том числе наличия в отчете предварительных результатов эксперимента – в случае работы с элементами научных исследований). Аттестация обучающихся проходит в форме доклада по итогам практики на заседании комиссии. По итогам аттестации выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). Форма отчетности – зачет с оценкой.

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

4.1. Этапы формирования компетенций

Виды работ или этапы прохождения практики	Код компетенции	Индикатор достижения компетенции (ИДК)
Подготовительный этап	ПК-5, ПК-6	38, У8
		311, У12
		Н8, Н11
Производственный этап	ПК-5, ПК-6	У8
		У12
		Н11 Н8
Аналитический этап	ПК-5, ПК-6	У12
		У8
		Н11 Н8
Отчетный этап	ПК-5, ПК-6	У12
		У8
		Н11 Н8

4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

4.3.1. Вопросы к зачету с оценкой (зачету)

№	Содержание	Код компетенции	ИДК
---	------------	-----------------	-----

		тенции	
1	Качественная оценка сырья растительного происхождения, предназначенного для переработки. Товарная оценка качества сырья.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
2	Технологическая схема производства плодоовощных консервов. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
3	Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
4	Технология производства концентрированных плодово-ягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
5	Дать характеристику способам сушки плодов и овощей.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
6	Расчет приготовления маринадной заливки при мариновании овощей, плодов и ягод.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
7	Способы и режимы хранения растениеводческой продукции, контроль параметров, определяющих их сохранность.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
8	Схемы послеуборочной и товарной обработки продукции растениеводства.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
9	Материально-техническую базу предприятия для проведения послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
10	Оборудование, задействованное в технологической схеме, способы и сроки уборки, транспортировки и товарной обработки сочной растительной продукции.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
11	Технологические линии производства хлебобулочных изделий. Методика расчета производственной рецептуры хлеба.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
12	Технологический процесс производства хлебобулочных изделий.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
13	Технологические схемы подготовительного и размольного отделений мельницы.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
14	Технологические схемы подготовительного и шелушильного отделений крупозавода.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
15	Технология производства растительного масла.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
16	Технологические схемы производства растительного масла.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
17	Технологические схемы подготовительного и экстракционного отделений маслозавода.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
18	Технологические схемы рафинации растительных масел.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
19	Технологические схемы производства спирта и особенности технологического процесса по стадиям производства.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
20	Технологии производства пива и особенности технологического процесса по стадиям производства.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11
21	Технологическая схема производства безалкогольных	ПК-5, ПК-6	У8, Н8

	напитков и особенности технологического процесса по стадиям производства.		У12, Н11
22	Схемы технохимического и микробиологического контроля производства, сырья и качества готовой продукции.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 У12, Н11

4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков Не предусмотрены

4.3.3. Другие задания и оценочные средства Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Какая температура зерна соответствует режиму хранения в охлажденном состоянии? 1. Температура на режим не влияет; 2. Не выше 10 °С; 3. Не ниже 15 °С; 4. Не выше 20 °С.	ПК-5	38, Н8, У8
2	Какой показатель в зерновой массе определяют с целью установления необходимости вентилирования зерна или его сушки? 1. Стекловидность; 2. Влажность; 3. Клейковину; 4. Засоренность.	ПК-5	38, Н8, У8
3	Стерилизацию плодоовощных консервов проводят в 1. В пастеризаторах открытого типа; 2. В стерилизаторах и автоклавах; 3. В вакуум-выпарных аппаратах; 4. В пастеризаторах закрытого типа.	ПК-5	38, Н8, У8
4	Что такое гомогенизация плодоовощного сырья? 1. Тонкодисперсное измельчение частиц мякоти до размеров 10...30 мкм; 2. Тонкое измельчение частиц мякоти до размеров 5...10 мкм; 3. Прессование; 4. Тонкодисперсное измельчение мякоти частиц до размеров 30...40 мкм.	ПК-5	38, Н8, У8
5	Определите эффективность очистки Е, %, зерновой массы в камнеотделительной машине, если содержание минеральной примеси до очистки было 10 г, а после 2,5 г? Эффективность очистки Е, %, определяют по формуле $E = \frac{C_1 - C_2}{C_1} \times 100,$ где C_1 – содержание минеральной примеси в зерновой массе до машины, г; C_2 – содержание минеральной примеси в зерновой	ПК-5	38, Н8, У8

	массе после машины, г. Эффективность работы камнеотделительной машины должна составлять не менее 98-99 %. Ответ приведите словами: <u>эффективно</u> или <u>не эффективно</u> .		
6	Какую площадь склада займет партия зерна ячменя, высушенного до базисных кондиций, если на сушку поступило 100 т сырого зерна с влажностью 22 %.	ПК-5	38, Н8, У8
7	Закромное хранилище оборудовано системой естественной вентиляции. Какое количество закров размер 3х6 м потребуется для размещения партии продовольственного картофеля массой 200 т.	ПК-5	38, Н8, У8
8	Отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах –	ПК-5	38, Н8, У8
9	Средство обучения – это 1. Совокупность идеальных и материальных объектов, которые позволяют решить цели и задачи, поставленные в процессе обучения; 2. Приемы и методы получения, обобщения и систематизации знаний; 3. Набор педагогического инструментария для решения познавательных задач; 4. Все предметы материального мира, которые используются для организации занятий.	ПК-6	311, У12, Н11
10	Многократное выполнение определенных действий с целью их освоения и сознательного совершенствования – это... 1. Лабораторная работа; 2. Практическая работа; 3. Упражнение; 4. Самостоятельная работа.	ПК-6	311, У12, Н11
11	Мультимедийность как свойство электронного образовательного ресурса – это.... 1. Возможность взаимодействия; 2. Представление учебных объектов множеством различных способов, т.е. с помощью графики, звука, видео, анимации, фото; 3. Имитационное моделирование с аудиовизуальным отражением изменений сущности, вида, качеств объектов и процессов.	ПК-6	311, У12, Н11
12	Федеральные государственные образовательные стандарты включают в себя требования к ... 1. Структуре основных образовательных программ; 2. Условиям реализации основных образовательных программ; 3. Результатам освоения основных образовательных программ; 4. Верны все вышеуказанные варианты.	ПК-6	311, У12, Н11
13	Стереотип действия, ставший потребностью человека - ...	ПК-6	311, У12, Н11
14	Рабочая программа учебного курса является документом, обязательным для выполнения в полном объеме	ПК-6	311, У12, Н11

	– т.е. выполняет ... функцию		
15	Законосообразная педагогическая деятельность, реализующая научно-обоснованный проект дидактического процесса и обладающая высокой степенью эффективности, надежности, гарантированности результата – это ...	ПК-6	311, У12, Н11
16	Источник учебной информации, раскрывающий в доступной для учащихся форме предусмотренное образовательными стандартами содержание – это	ПК-6	311, У12, Н11

4.4. Система оценивания достижения компетенций

4.4.1. Оценка достижения компетенций

Компетенция ПК-5 Способен осуществлять преподавание по специальным образовательным программам в области АПК				
Индикаторы достижения компетенции ПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
38	Методики определения показателей качества сельскохозяйственного сырья и готовой продукции при производстве, первичной переработке и хранении продуктов	3,7	-	-
У8	Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по хранению и первичной переработке сельскохозяйственной продукции	6,12	-	-
Н8	Принятия оперативных управленческих решений при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства, первичной переработки, хранения сельскохозяйственной продукции	2,8	-	-
Компетенция ПК-6 Способен планировать, организовывать, контролировать и координировать профессионально-педагогическую деятельность в области АПК				
Индикаторы достижения компетенции ПК-6		Номера вопросов и задач		
311	Цели и задачи деятельности по планированию, организации, контролю профессионально-педагогической деятельности в области АПК	4,5,9,11,13,16,17,18,20,21	-	-
У12	Использовать средства педагогической поддержки при реализации профессионально-педагогической деятельности в области АПК	12,15,17	-	-
Н11	Консультирование обучающихся при планировании, организации, контроля и координации профессионально-педагогической деятельности в области АПК	10,12,14,15,19	-	-

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

5.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания
1	Технология переработки продукции растениеводства : учебник для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки	Учебное

	35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / [В. И. Манжесов [и др.] ; [под общ. ред. В. И. Манжесова] .- Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016 .- 816 с. Допущено Учебно-методическим объединением Российской Федерации по агрономическому образованию.— Авторы указаны на обороте титульного листа.	
2	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник для бакалавров, обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / [В.И. Манжесов [и др.] ; Воронеж. гос. аграр. ун-т ; под общ. ред. В.И. Манжесова .- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012 .- 533 с. Допущено Учебно-методическим объединением вузов Российской Федерации по агрономическому образованию.	Учебное
3	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: методические указания по прохождению практики и составлению отчета обучающимися гуманитарно-правового факультета (уровень бакалавриата) направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение по (по отраслям) профиль Педагог системы профессионального обучения в сфере АПК / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: В. И. Манжесов, С. Ю. Чурикова, А. М. Жуков, Н. Н. Хабаров] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2023	Методическое
4	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ-	Периодическое
5	Пищевая промышленность / Общество с ограниченной ответственностью Издательство Пищевая промышленность -	Периодическое

5.2. Ресурсы сети Интернет

5.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
	Аграрная российская информационная система.	http://www.aris.ru/
	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

5.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
	Все ГОСТы	http://vsegost.com/
	Информационный портал пищевик -	http://mppnik.ru/
	Российский пищевой портал -	http://www.rosfood.info/
	Пищевой промышленный портал -	https://carbofood.ru
	Агропромышленный портал России -	http://agro-portal24.ru

6. Материально-техническое и программное обеспечение практики

6.1. Материально-техническое обеспечение практики

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Договор о практической подготовке № 11 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО "Хлебозавод № 7" от 07 февраля 2021 г	394026 г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, д. 259 А
Договор о практической подготовке № 18 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 4 марта 2021 г.	399022 Липецкая область Измалковский район д. Денисово, ул. Концевая 1
Договор о практической подготовке № 21 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО-ПИ» от 15 февраля 2021 г.	309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4
Договор о практической подготовке № 55 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Танаис Семанс» от 19 апреля 2021 г.	396420 Воронежская область Павловский район г. Павловск ул. Гоголя 40Б
Договор о практической подготовке № 56 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО ЦС АПК «Таловский элеватор» от 19 апреля 2021 г.	397480 Воронежская область Таловский район р.п. Таловая ул. Чапаева 60
Договор о практической подготовке № 57 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Научно-образовательный центр «Бирюч» от 28 апреля 2021 г.	309927 Белгородская область Красногвардейский район с. Малобыково ул. Ливанова Михаила Николаевича 1
Договор о практической подготовке № 61 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат Воронежский» от 28 апреля 2021 г.	394030 г. Воронеж ул. Революции 1905 г д.2
ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от 05.05.2022	394036, г. Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2
АО «Эфирное» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» № 128 от 04.05.2022	309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2
ООО «Евдаково» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года	396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118
Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а
Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)

6.2. Программное обеспечение практики

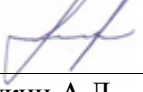
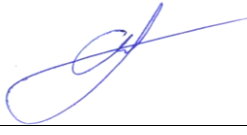
6.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

6.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК ауд.122а (К1)
2	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Система автоматизированного проектирования и черчения Autocad	ПК ауд. 122, 219, 224, 321, 370 (К1)

7. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Манжесов В.И. 
Технология производства продукции растениеводства	Земледелия и защиты растений	Лукин А.Л. 
Методика профессионального обучения	Истории, философии и социально-политических дисциплин	Иконников С.А. 

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее про- верку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответ- ствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Зав. кафедрой В.И. Манжесов 	Протокол № 10 от 22.05.2023 г.	Рабочая программа актуализирована на 2023-2024 уч. год.	нет
Зав. кафедрой В.И. Манжесов 	Протокол № 9 от 27.05.2024 г.	Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 уч.год.	нет
Зав. кафедрой В.И. Манжесов 	Протокол № 10 от 20.05.2025 г.	Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 уч. год.	нет
Манжесов В.И. 	Протокол № 10 от 28.05.2026	Нет Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 уч. год	-