

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



Декан ГПФ Перцев В.А.
« 19 » 06 2024 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

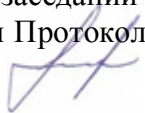
Разработчик рабочей программы:
доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции,
кандидат сельскохозяйственных наук
Чурикова Светлана Юрьевна

Воронеж – 2024 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 Министра образования и науки Российской Федерации № 124 от 22.02.2018.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Протокол № 9 от 27.05.2024

Заведующий кафедрой _____ (Манжесов В.И.)


подпись

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией гуманитарно-правового факультета (протокол №10 от 19.06.2024 г.)

Председатель методической комиссии _____ Юрьева А.А.


подпись

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	Консультирования 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	Всего
	5	
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
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 напитков и особенности технологического процесса по стадиям производства.	ПК-5, ПК-6	У8, Н8 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 С ₁ – содержание минеральной примеси в зерновой массе до машины, г;	ПК-5	38, Н8, У8

	<p>C_2 – содержание минеральной примеси в зерновой массе после машины, г.</p> <p>Эффективность работы камнеотделительной машины должна составлять не менее 98-99 %. Ответ приведите словами: <u>эффективно</u> или <u>не эффективно</u>.</p>		
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 закромов размером 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	<p>Средство обучения – это</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Многократное выполнение определенных действий с целью их освоения и сознательного совершенствования – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Лабораторная работа; 2. Практическая работа; 3. Упражнение; 4. Самостоятельная работа. 	ПК-6	311, У12, Н11
11	<p>Мультимедийность как свойство электронного образовательного ресурса – это....</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Федеральные государственные образовательные стандарты включают в себя требования к ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 докумен-	ПК-6	311, У12, Н11

	том, обязательным для выполнения в полном объеме – 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
17	Какой показатель в зерновой массе определяют с целью установления необходимости вентилирования зерна или его сушки?	ПК-5	38, Н8, У8
18	Укажите операцию, которая следует за предварительной очисткой?	ПК-5	38, Н8, У8
19	При размещении зерно формируют в однородные партии по определенным свойствам	ПК-5	38, Н8, У8
20	При размещении влажного зерна в хранилища без наличия установок для активного вентилирования высота насыпи допускается не более	ПК-5	38, Н8, У8
21	При размещении сырого зерна в хранилища без установок активного вентилирования высота насыпи допускается ... м.	ПК-5	38, Н8, У8
22	При размещении влажного проса в хранилищах без установки активного вентилирования высота насыпи допускается не более м.	ПК-5	38, Н8, У8
23	При размещении влажной сои в хранилищах без установки активного вентилирования высота насыпи допускается не более м.	ПК-5	38, Н8, У8
24	Высоту насыпи для проса, сорго и сои средней сухости допускается не более м.	ПК-5	38, Н8, У8
25	Высоту насыпи контролируют по отметкам, нанесенным с интервалом ...м на стенах склада.	ПК-5	38, Н8, У8
26	Для обеспечения сохранности зерна и условий работы с ним следует предусматривать свободную площадь в складах в размере ... %.	ПК-5	38, Н8, У8
27	Масса установленного объема зерна это	ПК-5	38, Н8, У8
28	Для созревания клубней картофеля и зарубцовывания механических повреждений наиболее благоприятна температура	ПК-5	38, Н8, У8
29	Сколько дней составляет продолжительность лечебного периода картофеля при температуре 15 – 18°С?	ПК-5	38, Н8, У8
30	При какой температуре хранят ранний картофель?	ПК-5	38, Н8, У8
31	При какой температуре хранят среднеспелые сорта картофеля?	ПК-5	38, Н8, У8
32	При какой температуре хранят поздние сорта картофеля?	ПК-5	38, Н8, У8
33	При какой относительной влажности воздуха хранят картофель?	ПК-5	38, Н8, У8
34	Какая оптимальная температура хранения продовольственной капусты?	ПК-5	38, Н8, У8

35	При какой температуре хранят маточники капусты в основной период?	ПК-5	38, Н8, У8
36	При какой температуре хранят краснокочанную и савойскую капуст?	ПК-5	38, Н8, У8
37	При какой температуре хорошо сохраняется кольраби?	ПК-5	38, Н8, У8
38	При каком содержании сухих веществ хорошо сохраняются корнеплоды?	ПК-5	38, Н8, У8
39	Укажите, какая культура не относится к грубым корнеплодам?	ПК-5	38, Н8, У8
40	Укажите, какая культура не относится к нежным корнеплодам?	ПК-5	38, Н8, У8

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 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.	Учебное
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 пишевик -	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

№ уч. корп.	№ ауд.	Статус аудитории	Перечень оборудования
1	а. 222,251	<i>Учебные аудитории для проведения учебных занятий</i>	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, 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.
2	а. 172	<i>Учебные аудитории для проведения учебных занятий</i>	Комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный
3	а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 122 а, 219, 220	<i>Помещения для самостоятельной работы</i>	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, 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

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

Не используется

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. 