

**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<br>У12, Н11 |
| 2  | Технологическая схема производства плодоовощных консервов. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства.            | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 3  | Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства.             | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 4  | Технология производства концентрированных плодово-ягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства.                      | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 5  | Дать характеристику способам сушки плодов и овощей.  | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 6  | Расчет приготовления маринадной заливки при мариновании овощей, плодов и ягод.   | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 7  | Способы и режимы хранения растениеводческой продукции, контроль параметров, определяющих их сохранность.   | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 8  | Схемы послеуборочной и товарной обработки продукции растениеводства.   | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 9  | Материально-техническую базу предприятия для проведения послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства.                             | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>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<br>У12, Н11 |
| 11 | Технологические линии производства хлебобулочных изделий. Методика расчета производственной рецептуры хлеба.                                       | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 12 | Технологический процесс производства хлебобулочных изделий.  | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 13 | Технологические схемы подготовительного и размольного отделений мельницы.  | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 14 | Технологические схемы подготовительного и шелушильного отделений крупозавода.  | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 15 | Технология производства растительного масла.   | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 16 | Технологические схемы производства растительного масла.  | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 17 | Технологические схемы подготовительного и экстракционного отделений маслозавода.   | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 18 | Технологические схемы рафинации растительных масел.  | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 19 | Технологические схемы производства спирта и особенности технологического процесса по стадиям производства.   | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 20 | Технологии производства пива и особенности технологического процесса по стадиям производства.  | ПК-5, ПК-6      | У8, Н8<br>У12, Н11 |

|    |   |            |                    |
|----|---|------------|--------------------|
| 21 | Технологическая схема производства безалкогольных напитков и особенности технологического процесса по стадиям производства. | ПК-5, ПК-6 | У8, Н8<br>У12, Н11 |
| 22 | Схемы технохимического и микробиологического контроля производства, сырья и качества готовой продукции.                     | ПК-5, ПК-6 | У8, Н8<br>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?<br>1. Температура на режим не влияет;<br>2. Не выше 10 °С;<br>3. Не ниже 15 °С;<br>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?<br>1. Стекловидность;<br>2. Влажность;<br>3. Клейковину;<br>4. Засоренность.  | ПК-5        | 38, Н8, У8 |
| 3 | Стерилизацию плодоовощных консервов проводят в<br>1. В пастеризаторах открытого типа;<br>2. В стерилизаторах и автоклавах;<br>3. В вакуум-выпарных аппаратах;<br>4. В пастеризаторах закрытого типа.  | ПК-5        | 38, Н8, У8 |
| 4 | Что такое гомогенизация плодоовощного сырья?<br>1. Тонкодисперсное измельчение частиц мякоти до размеров 10...30 мкм;<br>2. Тонкое измельчение частиц мякоти до размеров 5...10 мкм;<br>3. Прессование;<br>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?<br>Эффективность очистки Е, %, определяют по формуле<br>$E = \frac{C_1 - C_2}{C_1} \times 100,$<br>где С <sub>1</sub> – содержание минеральной примеси в зерновой массе до машины, г; | ПК-5        | 38, Н8, У8 |

|    |   |      |               |
|----|---|------|---------------|
|    | <p><math>C_2</math> – 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"> <li>1. Совокупность идеальных и материальных объектов, которые позволяют решить цели и задачи, поставленные в процессе обучения;</li> <li>2. Приемы и методы получения, обобщения и систематизации знаний;</li> <li>3. Набор педагогического инструментария для решения познавательных задач;</li> <li>4. Все предметы материального мира, которые используются для организации занятий.</li> </ol> | ПК-6 | 311, У12, Н11 |
| 10 | <p>Многokrатное выполнение определенных действий с целью их освоения и сознательного совершенствования – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лабораторная работа;</li> <li>2. Практическая работа;</li> <li>3. Упражнение;</li> <li>4. Самостоятельная работа.</li> </ol>  | ПК-6 | 311, У12, Н11 |
| 11 | <p>Мультимедийность как свойство электронного образовательного ресурса – это....</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Возможность взаимодействия;</li> <li>2. Представление учебных объектов множеством различных способов, т.е. с помощью графики, звука, видео, анимации, фото;</li> <li>3. Имитационное моделирование с аудиовизуальным отражением изменений сущности, вида, качеств объектов и процессов.</li> </ol>                                     | ПК-6 | 311, У12, Н11 |
| 12 | <p>Федеральные государственные образовательные стандарты включают в себя требования к ...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Структуре основных образовательных программ;</li> <li>2. Условиям реализации основных образовательных программ;</li> <li>3. Результатам освоения основных образовательных программ;</li> <li>4. Верны все вышеуказанные варианты.</li> </ol>  | 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                        | <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>               |
| 2 | ZNANIUM.COM                 | <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>                   |
| 3 | ЮРАЙТ                       | <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a> |
| 4 | IPRbooks                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>     |
| 5 | E-library                   | <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>                 |
| 6 | Электронная библиотека ВГАУ | <a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>           |

### 5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

| № | Название                                     | Размещение  |
|---|--|---|
|   | Справочная правовая система Гарант           | <a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>           |
|   | Справочная правовая система Консультант Плюс | <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a> |
|   | Аграрная российская информационная система.  | <a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>             |

|   |   |
|---|---|
| Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям | <a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a> |
|---|---|

### 5.2.3. Сайты и информационные порталы

| № | Название                         | Размещение  |
|---|----------------------------------|---|
|   | Все ГОСТы                        | <a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a>           |
|   | Информационный портал пишевик -  | <a href="http://mppnik.ru/">http://mppnik.ru/</a>               |
|   | Российский пищевой портал -      | <a href="http://www.rosfood.info/">http://www.rosfood.info/</a> |
|   | Пищевой промышленный портал -    | <a href="https://carbofood.ru">https://carbofood.ru</a>         |
|   | Агропромышленный портал России - | <a href="http://agro-portal24.ru">http://agro-portal24.ru</a>   |

## 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.<br>    |
| Технология производства продукции растениеводства                | Земледелия и защиты растений                                     | Лукин А.Л.<br>     |
| Методика профессионального обучения                              | Истории, философии и социально-политических дисциплин            | Иконников С.А.<br> |

