

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени императора Петра I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и
товароведения
Королькова Н.В.



« 30 » августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Б2.В.01.(У) – Учебная практика

учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки бакалавра: «Технология производства и переработки продукции животноводства»

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Программу подготовили: д.т.н., проф., зав.каф.ТХПСХП  Манжесов В.И.

к.т.н., доцент  Ухина Е.Ю.

Воронеж - 2017

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2015 г, регистрационный номер №39994

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (протокол № 1 от 30.08.2017 г.)

Заведующий кафедрой



Манжесов В.И.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии



А.А. Колобаева

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится для приобретения студентами практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у студентов целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

К прохождению практики допускаются обучающиеся, успешно сдавшие все испытания, предусмотренные учебным планом.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Цель учебной практики – развитие профессиональных компетенций путем закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе аудиторных занятий в вузе; приобретения необходимых практических умений и навыков работы в соответствии с выбранным направлением профессиональной подготовки по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая.

Задачи практики:

- приобрести первичные профессиональные умения и навыки работы в коллективе, члены которого имеют социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- приобрести первичные профессиональные умения и навыки научно-исследовательской деятельности по направлению подготовки;
- в производственных условиях получить первичные профессиональные умения и навыки в области технологии производства, хранения и экспертизы сельскохозяйственной продукции;
- получить первичные профессиональные умения и навыки в области основ технологии переработки сельскохозяйственной продукции, технического и технологического обеспечения производственных процессов при переработке продукции растениеводства и животноводства как основных сырьевых ресурсов пищевого назначения в отраслях АПК;
- изучить процессы и оборудование производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- в условиях производственных предприятий и подразделений ознакомиться с основами организации теххимического контроля при переработке сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности входит в состав Блока 2 «Практики» и относится к ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» индекс Б2.В.01.(У) Способ проведения практики – выездная или стационарная.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП

В результате прохождения данной практик обучающийся должен приобрести следующие практики, умения, знания для формирования компетенций:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	- знать основные сорта растений и породы животных; - уметь характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе; - иметь навыки и /или опыт деятельности определения направлений

		использования основных сортов растений и пород животных в сельскохозяйственной практике
ПК-2	готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве	<p>- знать: основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве;</p> <p>- уметь: оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве</p>
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<p>- знать: признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы;</p> <p>- уметь: распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей</p>
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<p>-знать химический состав, строение, свойства и механизмы превращения различных биохимических веществ растительного, мясного и молочного сырья при хранении и переработке</p> <p>-уметь реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>-иметь навыки и /или опыт деятельности в организации процессов производства продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<p>-знать механизмы превращения различных биохимических веществ, растительного, мясного и молочного сырья при хранении. Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>-уметь реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения. Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых</p>

		<p>предприятий и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>-иметь навыки и /или опыт деятельности организации процессов технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>- проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. Проводить организацию работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК-7</p>	<p>готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p>- знать: факторы, влияющие на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</p> <p>- уметь:</p> <p>оценивать качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</p> <p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Проводить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения. Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>-использования нормативной документации и законодательной базы в области качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;</p> <p>- оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов</p>

		и режимов производства продуктов питания животного происхождения; -Проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-8	готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	- знать принципы работы основного технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; - уметь: с использованием технических характеристик оценивать пригодность единиц технологического оборудования для переработки конкретных видов животноводческого сырья; Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения. - иметь навыки и /или опыт деятельности: -эксплуатации отдельных единиц технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; -разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПК-9	готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	- знать: основы технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения - уметь: использовать технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства; - иметь навыки и /или опыт деятельности: :реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-10	готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	- знать: принцип работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства; - уметь использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

		<p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: использования механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>
ПК-11	<p>готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия</p>	<p>- знать: основные принципы разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов;</p> <p>- уметь: определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: обработки почвы и защиты растений от вредных организмов</p>
ПК-12	<p>способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции</p>	<p>- знать: основы технологии приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- уметь: использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: использования существующих технологий приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
ПК-13	<p>готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</p>	<p>- знать: основные технологические приемы производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;</p> <p>- уметь: применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях</p>
ПК-15	<p>способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p>	<p>знать: Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>- уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: Проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических</p>

		линиях. Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения
--	--	---

3. Объем дисциплины и виды учебной работы для очной формы обучения

Виды работ	Очная форма обучения			Заочная форма обучения всего часов	
	всего зач.ед./ часов	объём часов		1 курс	2 курс
		2 семестр	4 семестр		
Общая трудоёмкость дисциплины	27/972	15/540	12/432	15/540	12/432
Общая контактная работа*	432	240	192	240	192
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	540	300	240	300	240
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	432	240	192	240	192
лекции					
практические занятия					
лабораторные работы					
групповые консультации					
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***					
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.					
защита контрольной работы					
защита расчетно-графической работы					
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.					
выполнение контрольной работы					
Выполнение расчетно- графической работы					
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.					
курсовая работа					
курсовой проект					
зачет	0,15	0,15			0,15
экзамен					

Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.					
выполнение курсового проекта					
Выполнение курсовой работы					
подготовка к зачету	8,85	8,85			8,85
подготовка к экзамену					
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачет	зачет			зачет

4. Содержание дисциплины

При прохождении учебной практики студент знакомится с основными технологическими процессами производства, хранения и переработки растительного и животного сырья, а также их машинно-аппаратурным оформлением; основным технологическим оборудованием, применяемым в технологических процессах производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; основами организации теххимического контроля при переработке сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.

Общий объем практики составляет 27 зач.ед.

Содержание практики соответствует содержанию разделов практики.

Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание раздела практики	Объем (в часах)
1	Подготовительный этап	Ознакомление с программой практики. Инструктаж по технике безопасности.	2
2	Производственный этап	<p>При прохождении учебной практики обучающиеся знакомятся с историей создания и развития предприятий пищевой промышленности, взаимным расположением зданий и сооружений промышленных объектов АПК и их отражением на генеральном плане предприятия, а также основными характеристиками работы предприятий. Начинают знакомиться с работой предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности на обзорных экскурсиях; знакомятся с основными процессами переработки, оборудованием и фактическим техническим оснащением предприятий, осуществляющим различные производственные процессы; требованиями, предъявляемыми к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции; основами проектирования пищевых производств.</p> <p>При прохождении учебной практики обучающийся знакомится с основными технологическими процессами производства, хранения и переработки животного сырья, а также их машинно-аппаратурным оформлением; основным технологическим оборудованием, применяемым в технологических процессах</p>	856

		производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; основами организации теххимического контроля при переработке сельскохозяйственной продукции животного происхождения, приобретает первичные профессиональные умения и навыки в реализации технологических процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, организации теххимического контроля производства сельскохозяйственной продукции, при эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья; использованию механических и автоматических устройств при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.	
3	Подготовка отчета по практике	По окончании учебной практики обучающиеся должны предоставить руководителю практики от агроуниверситета заполненный, во время прохождения практики отчет. Отчет по практике должен состоять из заполненной рабочей тетради и содержать сведения о приобретенных знаниях по всем разделам программы практики.	220
4	Защита отчета по практике	Аттестация обучающегося проходит в форме доклада по итогам практики заведующему кафедрой. По итогам выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно и т.д.). Аттестация по итогам практики проводится на основании письменного отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями, и отзыва руководителя. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.	2

4.6. Виды самостоятельной работа студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Темы индивидуальных заданий для оформления отчета: приводятся в ФОС

5. Виды контроля

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно – методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

1.1 Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издан ия	Изда- тельство	Год издания	Кол-во экз. в библ.
1	Манжесов В.И. и	Технология хранения,	УМО	Троицкий	2010	120

	др.	переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник		мост		
2	Забашта А.Г.	Технология мясных и мясосодержащих консервов: учебное пособие	УМО	Москва : КолосС	2012	40
3	Под общ. ред. В.И. Манжесова	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник для бакалавров, обучающихся по направлению 110900 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции"	УМО	СПб. : Троицкий мост	2012	130
4	Голубева Л.В.	Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока : учебное пособие http://e.lanbook.com/view/book/4123/		СПб.: Издательство «Лань»	2010	Электронный ресурс
5	Шарафутдинов В.С. и др.	Стандартизация, технология переработки и хранения животноводства: Учебное пособие. 2-е изд., перераб. и доп. http://e.lanbook.com/view/book/4131/	УМО	СПб.: Издательство «Лань»	2012	Электронный ресурс
6	Крусь Г.Н.	Технология молока и молочных продуктов: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного происхождения"	-	М. : КолосС	2008	10
7	Голубева Л.В., Богатова О.В., Догалева Е.Г.	Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: Учебное пособие http://e.lanbook.com/view/book/4124/	-	СПб.: Издательство «Лань»	2012	Электронный ресурс
8	Карпеня М. М.	Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное	-	М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов.	2015	Электронный ресурс

		пособие http://znanium.com/bookread.php?book=483206		знание		
9	Вышемирский Ф.А.	Производство масла из коровьего молока в России http://e.lanbook.com/view/book/4894/	-	СПб.: ГИОРД	2010	Электронный ресурс
10	А.Г.Храмцов и др.-	Технология продуктов из вторичного молочного сырья: Учебное пособие. http://e.lanbook.com/view/book/4900/	УМО	СПб.: ГИОРД	2011	Электронный ресурс
11	Тихомирова Н.А.	Технология молока и молочных продуктов. Технология масла: (технологические тетради): учебное пособие, 2011 - 141 с. http://e.lanbook.com/view/book/4898/	УМО	СПб.: ГИОРД	2011	22 Электронный ресурс
12	Данилова Н. С.	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" ... / Н. С. Данилова - 278 с.	УМО	М.: КолосС	2008	30
13	Курчаева Е.Е.	Технология переработки мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов очного отделения факультета технологии и товароведения специальности 110305.65 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и направлению подготовки 35.03.07 (110900.62) - Технология производства и переработки сельскохозяйственной	-	Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет	2014	-

		продукции URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b96362.pdf				
14	Манжесов В.И. и др.	Технология хранения растениеводческой продукции: учеб. пособие	УМО	Воронеж: ФГОУ ВО Воронежский ГАУ	2013	115
15	Манжесов В.И. и др.	Технология переработки плодов и овощей: учеб. пособие	УМО	Воронеж: ФГОУ ВО Воронежский ГАУ	2011	91
16	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Курчаева Е.Е.	Технология производства муки и круп: учеб. пособие	УМО	Воронеж: ФГОУ ВО Воронежский ГАУ	2010	116
17	Федотов В. А. и др.	Технология производства продукции растениеводства : учебник учеб. пособие	УМО	М. КолосС,	2010	485
18	Рудаков О.Б. и др.	Технохимический контроль жиров и жирозаменителей	УМО	СПб. : Лань	2011	575

6.1.2 Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	Рогов И. А., Забашта, А. Г., Казюлин Г. П.	Технология мяса и мясных продуктов: учебник для студентов вузов. обучающихся по направлению 655900 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", для специальности 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" / Кн. 2: Технология мясных продуктов	М.: КолосС	2009
2	Рогов И.А	Химия пищи	М.:КолосС	2007
3	Шалыгина А.М.	Общая технология молока и молочных продуктов	М.: Издательский центр «Академия»,	2007
4	Сысоева М.Г., Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Максимов И.В.	Технология переработки животноводческой продукции	Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет	2011
5	Бредихин С.А.	Технологические оборудование переработки молока: Учебное	СПб.: Издательство	2015

		пособие [Электронный ресурс]. - http://e.lanbook.com/view/book/56603/	«Лань»	
6	Коснырева Л. М., Криштафович В. И., Позняковский В. М.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров"	М.: Академия	2007

6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-

2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Наименование ресурса	Сведения о правообладателе	Адрес в сети Интернет
ЭБС «Znanium.com»	ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	http://znanium.com
ЭБС издательства «Лань»	ООО «Издательство Лань»	http://e.lanbook.com
ЭБС издательства «Перспектив науки»	ООО «Перспектив науки»	www.prospektnauki.ru
ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»	ООО «ТРАНСЛОГ»	http://rucont.ru/
Электронные информационные ресурсы ФГБНУ ЦНСХБ (терминал удаленного доступа)	Федеральное гос. бюджетное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»	http://www.cnsheb.ru/terminal/
Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	www.elibrary.ru
Электронный архив журналов зарубежных издательств	НП «Национальный Электронно-Информационный Консорциум»	http://archive.neicon.ru/
Национальная электронная библиотека	Российская государственная библиотека	https://нэб.рф/

Агроресурсы

1. Росинформагротех: Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса. – <http://www.rosinformagrotech.ru/>

2. Стандартинформ. Группа 65 «СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО». – <http://www.gostinfo.ru/>

Зарубежные агроресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. — <http://agricola.nal.usda.gov/>
2. AGRIS : International Information System for the Agricultural Sciences and Technology : Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. — <http://agris.fao.org/>
3. Agriculture and Farming : agricultural research, farm news, pest management policies, and more : Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. — <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>
4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth — CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферировать статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. — <http://www.cabdirect.org/>
5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>
6. PubMed Central (PMC) : Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. — <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>
7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

6.4. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.4.1 Компьютерные обучающие и контролируемые программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного продукта	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1.	Лабораторные занятия, лекции	PowerPoint, Word, Excel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт"			+
2.	Самостоятельная работа	Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт"			+
3.	Промежуточный контроль	АСТ-Тест	+		

6.3.2 Аудио и видеопособия

Не используются

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по учебной практике

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов

1	ПАО «Молочный комбинат Воронежский»	Типовые технологические схемы производства: - приемное отделение - аппаратный цех -творожный цех Линии розлива и фасовки молочных продуктов Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНИПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
2	ООО «Мясокомбинат Бобровский»	Типовые технологические схемы производства: - сырьевое отделение - машинно-шприцовочное отделение -экстракционное отделение -термическое отделение - камеры хранения готовой продукции Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНИПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
3	ОАО «Хлебзавод №7»	Типовые технологические схемы производства хлебобулочных изделий. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНИПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
4	ООО «Бунге-СНГ»	Типовые технологические схемы производства: - подготовительное отделение - пресловое отделение -экстракционное отделение -отделение рафинации растительных масел и жиров - отделение готовой продукции Линии розлива растительных масел Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНИПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
5	агрохолдинг «ЭкоНиваАгро» Лискинского района	Типовые технологические схемы. Нормативная и техническая документация, СанПиНы, СНИПы, технические регламенты и другая документация, в том числе экологическая, на основе которой предприятие осуществляет свою деятельность.
6	Компьютерный класс аудитория 119	Компьютерный класс, оснащенный ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ
7	Читальный зал библиотеки ВГАУ	Читальный зал библиотеки ВГАУ, оснащенный ПК с выходом в Интернет для самостоятельной работы обучающихся

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплин, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение от итогах согласования
Технология хранения животноводческой продукции	ТХПСХП	нет согласовано
Технология переработки животноводческой продукции	ТХПСХП	нет согласовано

