

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  
практики**

**Б2.В.05(П) «Производственная практика, преддипломная практика»**

для направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника – бакалавр  
Факультет технологии и товароведения

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы  
товаров

Форма обучения очная, заочная

Курс 4

Всего 3/2 (108) зач.ед./недель (часов)

Семестр 8

Форма контроля зачет с оценкой

Преподаватель, подготовивший программу:

профессор, д. т. н.

Дерканосова Н. М.

Воронеж 2020

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 7 декабря 2015 г, регистрационный номер №39994.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

**Заведующий кафедрой**  **Дерканосова Н.М.**

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**

**Рецензент:** начальник испытательной лаборатории Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области» Далматов В.С.

## 1. Цели и задачи практики

Производственная практика, преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Целью является сбор, анализ и обобщение материала для подготовки выпускной квалификационной (бакалаврской) работы. В процессе преддипломной практики допускается сбор материала для подготовки выпускных квалификационных работ с элементами научных разработок.

Способ проведения выездная и стационарная.

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

Стационарной является практика, которая проводится в организации либо в профильной организации, расположенной на территории населенного пункта, в котором расположена организация.

Выездной является практика, которая проводится вне населенного пункта, в котором расположена организация. Выездная производственная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

Цель производственной практики, преддипломной практики – закрепить теоретические знания, получить профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности в области производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности при реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства в части экспертизы и обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственной продукции на всех этапах ее жизненного цикла, подготовка материалов для выполнения выпускной квалификационной работы, а также приобретение профессионального опыта, закрепления знаний и умений – формирование компетенций выпускника.

Производственная практика, преддипломная практика ставит перед обучающимися следующие задачи:

- собрать данные об организационной структуре предприятия и его экономической деятельности;
- изучить технологию, процессы, операции, связанные с производством, хранением и переработкой продукции;
- собрать материалы по технологической организации работы предприятия, обратив особое внимание на оборудование, его устройство, работу, регулировки, эксплуатацию;
- собрать и обработать материалы по экологии, состоянию охраны труда и безопасности жизнедеятельности на предприятии;
- выполнить индивидуальное задание руководителя выпускной квалификационной работы.

Место преддипломной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО) по направлению подготовки бакалавра 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Производственная преддипломная практика входит в состав Блока 2 «Практики» и в полном объеме относится к ОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» индекс Б2.В.05(П).

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	готовностью определять	<b>знать</b> основные сорта растений и породы

	физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур	животных; <b>уметь</b> характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> 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	<b>знать</b> основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве; <b>уметь</b> оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> оценки роли основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве	<b>знать</b> признаки сортов растений и пород сельскохозяйственных животных и птицы; <b>уметь</b> распознавать сорта растений и породы сельскохозяйственных животных и птицы; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> эффективного использования растений и животных в сельскохозяйственном производстве с учетом их особенностей
ПК-4	готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	<b>знать</b> химический состав, строение, свойства и механизмы превращения различных биохимических веществ растительного, мясного и молочного сырья при хранении и переработке <b>уметь</b> реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> в организации процессов производства продукции растениеводства и животноводства
ПК-5	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	<b>знать</b> механизмы превращения различных биохимических веществ, растительного, мясного и молочного сырья при хранении. <b>уметь</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания растительного и животного происхождения <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> организации процессов технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-6	готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей	<b>знать</b> технологии производства и организации производственных и технологических процессов хранения и переработки плодов и овощей;

		<p><b>уметь</b> вести основные технологические процессы хранения и переработки плодов и овощей</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> в реализации технологии хранения и переработки плодов и овощей</p>
ПК-7	<p>готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	<p><b>знать</b> основные нормативные документы, применяемые в реализации качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p><b>уметь</b> оценивать качество и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p> <p>проводить анализ качества и производства с/х продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства с/х продукции</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> оформления документации технологических процессов и режимов производства с/х продукции, при переработке сельскохозяйственного сырья и его продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>
ПК-8	<p>готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p><b>знать</b> назначения, принципы действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p><b>уметь</b> применять правила эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>
ПК-9	<p>готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>	<p><b>знать</b> основные понятия, характеризующие ценность и значимость плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>уметь</b> научно обосновывать проведение технологических процессов производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> оценки качества произведенной продукции и принять решение о возможной реализации ее для целей хранения и переработки</p>
ПК-10	<p>готовностью использовать механические и автоматические устройства</p>	<p><b>знать</b> основные виды механических устройств, используемых при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>

	при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	<b>уметь</b> рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> владения методами выбора машин и аппаратов с различными конструктивными особенностями для осуществления процессов хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-11	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	<b>знать</b> основные принципы разработки схем севооборотов, основные приемы обработки почвы и защиты растений от вредных организмов; <b>уметь</b> определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> обработки почвы и защиты растений от вредных организмов
ПК-12	способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции	<b>знать</b> существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции <b>уметь</b> научно обосновывать выбор технологий для приготовления органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> реализации современных технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-13	готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях	<b>знать</b> основные технологические приемы производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях <b>уметь</b> применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях; <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях
ПК-14	способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	<b>знать</b> правила техники безопасности при эксплуатации оборудования и основные методы защиты от возможных последствий аварий. <b>уметь</b> анализировать и оценивать опасные и вредные факторы производственного процесса и оборудования, и использовать основные методы защиты при возникновении аварий, принимать необходимые меры по предотвращению и ликвидации аварийных ситуаций <b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b>

		владения основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<b>знать</b> технологии производства и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления <b>уметь</b> проводить анализ эффективности технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объекта управления
ПК-16	способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях	<b>знать</b> принципы построения организационных структур и принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях <b>уметь</b> применять принципы и методы управления в различных производственных и погодных условиях <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> в разработке и принятия управленческих решений в различных производственных и погодных условиях
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга	<b>знать</b> технологии бизнес-планирования производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга <b>уметь</b> рассчитывать бизнес-планы по производству и переработке сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> применения бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга
ПК-18	готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции	<b>знать</b> виды, формы и методы мотивации, персонала при управлении структурным подразделением организации, качеством труда и продукции <b>уметь</b> осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала при управлении структурным подразделением организации, качеством труда и продукции <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> проведения оценки исполнения обязанностей работника в системе управления персоналом
ПК-19	готовностью	<b>знать</b> классификацию, виды и состав ресурсов

	систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации	на предприятии <b>уметь</b> планировать и прогнозировать изменения использования и формирования ресурсов организации <b>иметь навыки и /или опыт деятельности работы</b> с аналитическими и статистическими данными о деятельности предприятия и её ресурсном потенциале
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>знать</b> основные современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>уметь</b> применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> применения современных методов научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции при оценке ее физико-химических показателей
ПК-21	готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<b>знать</b> основные источники отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>уметь</b> анализировать источники отечественной и зарубежной научно-технической литературы <b>иметь навыки</b> критического осмысления и анализа источников литературы научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-22	владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений	<b>знать</b> методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений <b>уметь</b> проводить анализ показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений <b>иметь навыки и/или опыт деятельности</b> владения методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений
ПК-23	способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений	<b>знать</b> приемы и методы статистической обработки результатов измерений; <b>уметь</b> проводить статистическую обработку результатов, формулировать выводы и предложения <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> по статистической обработке результатов, формулированию выводов и предложений



### 3. Место производственной преддипломной практики в структуре ОП

Производственная практика, преддипломная практика входит в состав Блока 2 «Практики» и в полном объеме относится к ОП по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» индекс Б2.В.05(П).

Производственная практика, преддипломная 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: «Проектирование перерабатывающих производств», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технология и экспертиза зерномучной и плодоовощной продукции», «Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий», «Технология и экспертиза молочной и жировой продукции», «Технология и экспертиза мясной и рыбной продукции», «Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства», «Организация производства и предпринимательства в АПК»

Для прохождения производственной практики, преддипломной практики обучающиеся направляются только в организации, которые соответствуют направлению подготовки бакалавра.

При выборе базы практики предпочтение отдается будущему месту работы выпускника, которое определяется с учетом выбранного направления подготовки и согласно имеющимся прямым договорам с предприятиями на подготовку специалистов отрасли.

Производственная практика, преддипломная практика проводится индивидуально или небольшими группами. Обучающиеся, имеющие направление на обучение от предприятий, организаций, учреждений, проходят производственную преддипломную практику в этих организациях.

Основная организационная, методическая и педагогическая нагрузка по проведению преддипломной практики лежит на ответственной кафедре. Для руководства производственной преддипломной практикой обучающихся, заведующим кафедрой назначаются руководители производственной преддипломной практики, которые должны:

- устанавливать связь с руководителями производственной преддипломной практики от организаций и учреждений для согласования программы и графика проведения производственной преддипломной практики;
- своевременно подавать заявку на транспорт и материально-техническое обеспечение преддипломной практики;
- разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать учащимся методическую помощь в выполнении заданий, сборе материала для выпускной квалификационной работы и подготовке отчета о прохождении производственной преддипломной практики;
- обеспечивать проведение инструктажа по технике безопасности и методике выполнения программы преддипломной практики;
- осуществлять контроль за соблюдением сроков прохождения преддипломной практики и ее содержанием;
- оценивать результаты выполнения обучающими программы производственной преддипломной практики.

## 4. Объем практики и ее содержание

### 4.1. Объем практики

Наименование практики	Общий объем, з.е./ч	Контактная работа*, ч		Самостоятельная работа,	Выполнение производственных	Форма промежуточной
		Аудитор	внеауди			
					енных	очной

		ная (КТР)	торная	ч	функций, ч	аттестаци и
1	2	3	4	5	6	7
Б2.В.05(П) производственная практика, преддипломная практика	3/108	1	-	107	-	зачет с оценкой

#### 4.2 Содержание практики

Производственная преддипломная практика проводится в соответствии с графиком учебного процесса.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание раздела практики	Объем (в часах)
1	Подготовительный	Ознакомление с программой производственной преддипломной практики. Инструктаж по технике безопасности	4
2	Производственный	Характеристика объекта практики Изучение технологических процессов на предприятии Изучение организации работы отдельных структурных подразделений предприятия Изучение политики в области качества работы предприятия Выполнение индивидуального задания	60
3	Аналитический	Анализ полученной информации, подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики, проверка записей в дневнике практики, получение отзыва или характеристики от руководителя.	40
4	Отчетный	Сдача отчета по производственной преддипломной практике, дневника и отзыва-характеристики на кафедру, устранение замечаний руководителя преддипломной 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 преддипломной практики. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).	4
Всего			108

#### Содержание разделов практики

1. Подготовительный этап
  - 1.1 Формулирование целей и задач практики
  - 1.2 Подготовка материалов для аналитического обзора информационных источни-

ков

2. Основной этап

2.1 Общее ознакомление с предприятием, работа с информацией предприятия.

Оценка ресурсов предприятия.

2.2. Анализ состояния производства продукции растениеводства и животноводства, плодов и овощей в соответствии с заданием практики. Изучение севооборотов, технологий обработки почвы и защиты растений от вредных организмов, дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Изучение технологий в приготовлении органических удобрений, кормов. Изучение физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур. Изучение типов и видов животных; сортов растений и пород животных в сельскохозяйственном производстве.

2.3 Изучение технологии, оборудования, средств автоматизации при переработке продукции растениеводства и животноводства, плодов и овощей в соответствии с заданием практики.

2.4 Изучение планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции.

2.5 Изучение основных методов защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

2.6 Ознакомление с маркетинговыми исследованиями на предприятии.

2.7 Ознакомление с разработкой отдельных разделов бизнес-плана на предприятии.

2.8 Приобретение навыков управления персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции.

2.9 Изучение методов экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

2.10 Выполнение индивидуального задания руководителя в соответствии с темой выпускной квалификационной работы бакалавра.

3. Заключительный этап

3.1 Работа над отчетом по практике

3.2 Защита отчета по практике.

По итогам аттестации выставляется дифференцированная оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно).

**5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной технологической практике**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике, преддипломной практике содержит перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования; описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

**5.1. Паспорт фонда оценочных средств по технологической практике**

№ п/п	Контролируемые этапы практики (результаты по этапам)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный	ПК-14, ПК-15	Индивидуальный план практики, дневник по практике
2	Производственный	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23	Дневник по практике, отчет по практике
3	Аналитический	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23	Дневник по практике, отчет по практике
4	Отчетный	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23	Устный опрос, зачет с оценкой

## 5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы

### а) типовые задания

#### Примерные варианты индивидуальных заданий:

1. Разработка технологии производства и экспертиза качества зерна пшеницы
2. Совершенствование технологии производства и переработки кукурузы в крахмал и экспертиза качества готового продукта
3. Разработка технологии производства солода и экспертиза безопасности его хранения
4. Разработка технологии и экспертиза качества пива
5. Разработка технологии и экспертиза качества растительных масел
6. Совершенствование технологии производства и переработки семян подсолнечника и экспертиза безопасности семян
7. Разработка производства овощей, технологии и экспертиза безопасности овощных консервов
8. Совершенствование производства, технологии хранения свеклы и экспертиза безопасности растительного сырья
9. Технология послеуборочной обработки, хранения и экспертиза безопасности зерна озимой пшеницы
10. Совершенствование технологии переработки ячменя в крупы и экспертиза качества сырья и готового продукта
11. Разработка технологической линии по производству и экспертиза качества хлебобулочных изделий
12. Разработка технологии производства ягод, производства сока ягодного и экспертиза качества сырья и готового продукта

13. Совершенствование технологии производства пшеницы и переработки ее в муку и экспертиза качества готового продукта
14. Разработка технологии и экспертиза качества кормов
15. Разработка производства масличных семян, технологии растительных масел и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
16. Совершенствование технологии переработки семян рапса и экспертиза безопасности семян
17. Разработка производства растительного сырья, технологии и экспертиза безопасности джемов, повидла, варенья
18. Совершенствование технологии хранения масличных семян и экспертиза безопасности
19. Технология послеуборочной обработки, хранения и экспертиза безопасности зерна яровой пшеницы
20. Совершенствование производства гороха и технологии переработки гороха в крупу и экспертиза качества готового продукта
21. Разработка технологии продуктов органического земледелия, экспертиза качества и безопасности
22. Разработка технологии органической животноводческой продукции, экспертиза качества и безопасности
23. Технология послеуборочной обработки, хранения и экспертиза безопасности зерна ржи
24. Совершенствование технологии переработки риса в крупы и экспертиза качества сырья и готового продукта
25. Совершенствование технологии переработки овса в крупы и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
26. Совершенствование технологии переработки гречихи в крупы и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
27. Разработка технологии и экспертиза безопасности кормов для птицы
28. Совершенствование технологии переработки пшеницы в крупы и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
29. Разработка технологии и экспертиза качества и безопасности зерна пшеницы
30. Совершенствование технологии производства кукурузы и переработки ее в крупы и экспертиза качества готового продукта
31. Разработка технологии и экспертиза качества кормов для крупного рогатого скота.
32. Разработка производства молока и экспертиза качества и безопасности молока-сырья.
33. Совершенствование технологии производства и переработки мяса кроликов и экспертиза качества и безопасности сырья и готового продукта
34. Совершенствование технологии производства свинины и экспертиза качества и безопасности
35. Совершенствование технологии производства мяса птицы и экспертиза качества и безопасности
36. Совершенствование технологии производства мяса говядины и экспертиза качества и безопасности
37. Разработка технологии производства молока, первичной переработки и экспертиза качества и безопасности готового продукта
38. Разработка технологии производства кисломолочного продукта и экспертиза качества и безопасности готового продукта
39. Разработка технологии производства сыра и экспертиза качества и безопасности готового продукта.

40. Совершенствование технологии переработки свинины и экспертиза качества и безопасности готового продукта

41. Совершенствование технологии переработки мяса птицы и экспертиза качества

и безопасности готового продукта

42. Совершенствование технологии переработки мяса говядины и экспертиза качества и безопасности готового продукта.

### **Примерные вопросы для устного опроса**

1. Какое технологическое оборудование, используется в технологическом цикле при производстве и переработке продукции растениеводства

2. Дайте качественную оценку сырья растительного происхождения, предназначенного для переработки. Товарная оценка качества сырья.

3. Опишите технологическую схему производства плодоовощных консервов. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства.

4. Охарактеризуйте способы сушки плодов и овощей.

5. Перечислите способы и режимы хранения растениеводческой продукции, контроль параметров, определяющих их сохранность.

6. Перечислите схемы послеуборочной и товарной обработки продукции растениеводства.

7. Какое оборудование, задействовано в технологической схеме, способы и сроки уборки, транспортировки и товарной обработки сочной растительной продукции.

8. Опишите технологический процесс производства хлебобулочных изделий. Описать технологическую схему производства.

9. Опишите технологические схемы подготовительного и размольного отделений мельницы.

10. Опишите технологию производства растительного масла. Опишите технологические схемы производства.

11. Опишите технологическую схему производства спирта и особенности технологического процесса по стадиям производства.

12. Опишите технологическую схему производства пива и особенности технологического процесса по стадиям производства.

### **Типовые ситуационные задачи**

1. Вы работаете технологом на хлебопекарном предприятии. Директор предприятия поставил задачу расширения ассортимента продукции лечебно-профилактического назначения. Задание: предложите варианты по изменению ассортимента.

2. Вы работаете технологом на предприятии по переработке плодов и ягод. Директор предприятия поставил задачу устранения потемнения ягод клубники при размораживании. Задание: сформулируйте мероприятия для решения поставленной задачи.

3. Вы работаете технологом на предприятии по производству пива. Задание: сформулируйте мероприятия для повышения качества суслу на этапе затирания.

4. Вы работаете технологом на хлебопекарном предприятии. Задание: сформулируйте мероприятия для получения тонкой глянцевой корочки для батончиков

5. Пример 1. Составить помольную партию массой 500 т с общей стекловидностью 53 % из трех компонентов. Пшеницы стекловидностью 70 %, 50 %, 40 %. При расчете помольных партий используйте метод обратных пропорций по формулам.

6. Приведите в таблице значения показателей качества муки хлебопекарной высшего сорта в соответствии с требованиями ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная. Общие технические условия».

Сорт муки	Зольность, % не более	Белизна усл. ед. прибора РЗ-БПЛ, не менее	Массовая доля клейковины, %, не менее	Крупность помола		Число падения, с, не менее
				остаток на сите, %, не более	проход сита	

7. Рассмотрим пример расчета выхода продукции при трёхсортном 75% помеле пшеницы с выработкой муки высшего, 1 и 2 сортов. При следующих показателях качества зерна:

- Влажность – 13,3 %.
- Зольность – 1,75 %.
- Натура – 775 г/л.
- Общая стекловидность – 48 %.
- Сорная примесь – 0,6 %.
- Зерновая примесь – 2,5 %.
- Мелкое зерно – 1,5 %.

Базисные выхода продукции заданы в следующих размерах:

- Мука высшего сорта – 28 %.
- Мука 1 сорта – 23 %.
- Мука 2 сорта – 24 %.
- Общий выход муки – 75 %.
- Отруби – 22,1%.
- Кормовые отходы – 2,1 %.
- Механические потери – 0,8 %.
- Итого – 100 %.

Пользуясь таблицей норм для расчёта выхода продукции, приведённой в Правилах организации и ведения технологического процесса на мукомольных заводах, рассчитайте скидки (надбавки) к базису по качественным показателям зерна (влажности), влияющих на выход продукции.

8. Определите эффективность очистки  $E$ , %, зерновой массы в камнеотделительной машине, если содержание минеральной примеси до очистки было 10 г а после 2,5 г?

б) критерии оценивания компетенций (результатов)

Оценка, уровень	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в рамках задач практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать научную литературу, делать обоснованные выводы
«Хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений в рамках задач практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в научной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений в рамках задач практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с научной литературой

«Неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях в рамках задач практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой практики.
-----------------------	---

### 5.3 Промежуточный контроль

#### 5.3.1 Вопросы к экзамену

Экзамен учебным планом не предусмотрен

#### 5.3.2 Вопросы к зачету

##### Примерные вопросы к зачету

1. Интенсивные технологии выращивания сельскохозяйственных культур
2. Технология послеуборочной обработки зерновых масс
3. Технология хранения зерновых масс.
4. Управление персоналом структурного подразделения перерабатывающего предприятия.
5. Основные методы защиты производственного персонала на предприятии при выполнении отдельных технологических операций.
6. Технология первичной обработки поступающего сырья на предприятии.
7. Охрана окружающей среды при производстве продукции растениеводства и животноводства
8. Основные методы защиты производственного персонала на предприятии при выполнении отдельных технологических операций
9. Методы определения основных показателей качества отдельных видов сельскохозяйственной продукции

#### 5.3.3 Тестовые задания

Не предусмотрены

#### 5.3.4 Критерии оценивания компетенций

- соответствие содержания разделов их названию;
- полнота представленной в отчете информации;
- соблюдение требований к объёму;
- умение использовать профессиональной терминологии;
- правильность выполнения практических расчетов; наличие полных правильных выводов, интерпретации рассчитанных показателей;
- соблюдение требований к оформлению;
- своевременность представления выполненного задания;
- правильность ответов на вопросы при защите работ по практике.
- 

#### Критерии оценки на зачете с оценкой

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	выставляется обучающемуся, полностью выполнившему задание на практику, продемонстрировавшему высокий уровень самостоятельности при подготовке и выполнения заданий, владения технологиями, методами, методиками, а также работой с нормативными и иными документами, может применить знания для анализа конкретных ситуаций и профессиональных проблем;



«хорошо», повышенный уровень	выставляется обучающемуся, полностью выполнившему задание на практику, продемонстрировавшему хороший уровень самостоятельности при подготовке и выполнения заданий, владения технологиями, методами, методиками, а также работой с нормативными и иными документами. При этом обучающийся допускает отдельные ошибки, которые исправляет самостоятельно при указании на них руководителем практики.
«удовлетворительно», пороговый уровень	выставляется обучающемуся, выполнившему задание на практику, продемонстрировавшему достаточный уровень самостоятельности при подготовке и выполнения заданий, владения технологиями, методами, методиками, а также работой с нормативными и иными документами. При этом обучающийся допускает отдельные ошибки при выполнении практических заданий, которые исправляет после пояснений, данных руководителем
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, не выполнившему задание на практику в полном объеме либо на низком уровне, продемонстрировавшему при этом низкий уровень самостоятельности при подготовке и выполнения заданий, владения технологиями, методами, методиками, а также работой с нормативными и иными документами. При этом обучающийся обнаруживает незнание большей части теоретического материала, не справляется с решением практических, задач.

#### Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	Неудовлетвори- тельно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

#### 5.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13 - 2016

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 - 2017,

П ВГАУ 1.1.02 - 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся с использованием технологий компьютерного тестирования.

1.	Сроки проведения текущего контроля	В период проведения практики
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебных аудиториях
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Преподаватели, руководители практики

5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Преподаватели, руководители практики
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется после защиты отчета/доводится до сведения обучающихся
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

1. В ходе практики обучающийся составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения обучающимся программы практики. В отчете отражаются итоги деятельности обучающимся во время прохождения практики (Титульный лист – Приложение 3).

2. Объем отчета – 20-25 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются. Отчет рекомендуется оформлять иллюстративными материалами с места прохождения практики.

3. Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист;
- оглавление (содержание);
- основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием);
- приложения.

4. В отчете излагаются:

- во введении отражается актуальность выбранной темы, практическая значимость исследования;
- обзор литературы по теме исследований в соответствии с темой ВКР;
- современное состояние в области новых технологических решений в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- используемые подходы и методы решения задач в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

В заключении приводятся выводы работы.

5. По окончании практики подписанный руководителем практики отчет сдается на кафедру для его регистрации. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите.

6. Защита отчета проводится в форме представления доклада и презентации по материалам отчета на круглом столе (конференции). По результатам защиты отчета ставится зачет с оценкой.

7. Этапы прохождения практики фиксируются в дневнике. Дневник практики содержит отзыв руководителя практики; после защиты в нем проставляется дифференцированная оценка.

Полное описание фонда оценочных средств для текущей аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания представлены в фонде оценочных средств.

**6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»,  
необходимых для проведения практики**

**6.1. Рекомендуемая литература.**

Тип рекомендаций	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз. в библиотеке
1. Основная литература	Манжесов В. И. Технология хранения продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебник / Манжесов В. И., Тертычная Т. Н., Калашникова С. В., Максимов И. В., Попов И. А., Щедрин Д. С., Чурикова С. Ю. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2018 - 464 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
	Технология переработки продукции растениеводства: учебник / Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И.В. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
	Елисеева Л. Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [электронный ресурс] / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 - 374 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	ЭИ
	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник для студентов, обучающихся по специальности 110305 "Технология пр-ва и переработки с.-х. продукции" / [В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова - СПб.: Троицкий мост, 2010 - 703 с.	120
2. Дополнительная литература	Баздырев Г. И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [электронный ресурс] / Г. И. Баздырев - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 - 725 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	ЭИ
	Технология растениеводства [Электронный ресурс] / Наумкин В. Н., Ступин А. С. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 592 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
	Адаптивное растениеводство [Электронный ресурс] / Наумкин В. Н., Ступин А. С., Лопачев Н. А., Лысенко Н. Н., Стебаков В. А. — Санкт-Петербург : Лань, 2018 .— 356 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
	Производство продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие для ВПО / Ториков В. Е., Мельникова О. В. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020 .— 512 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]	ЭИ
3. Периодические издания	Хранение и переработка сельхозсырья: теорет. журн. - М., 1993-.	ЭИ
	Переработка молока: Специализированный журнал. - М. : Отраслевые ведомости, 2008-.	ЭИ
	Мясная индустрия : Двухмесяч. произв. науч.-техн.	ЭИ

Тип рекомендаций	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Количество экз. в библиотеке
	журн. — М., 1996-.	
	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журн. — М. : ЦНСХБ, 2000-.	ЭИ
	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология : науч.-техн. журн. — Краснодар, 1994-	ЭИ
4. Методические указания	Производственная практика, преддипломная практика: методические указания для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль "Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции"/ Воронежский государственный аграрный университет; [сост.: Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, О.А. Василенко, О.А. Сергеева] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2019	ЭИ

**6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для прохождения программы практики**

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

<b>Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)</b>			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017-2018	1	Контракт № 633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2	Контракт № 1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	3	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4	Контракт № 587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Рукопт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018-2019	1	Контракт № 784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2	Контракт № 240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3	Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4	Контракт 626/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС ЮРАЙТ)	25.07.2018 – 30.07.2019
	5	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 4-ИУ от 04.07.2018	04.07.2018 – 31.07.2019
	6	Лицензионный контракт № 4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	7	Лицензионный контракт № 1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	8	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	9	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	10	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	11	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

2019-2020	1	1. Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2	2. Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3	3. Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM») 5.	01.01.2019 – 31.12.2019
	4	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	5	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	6	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	7	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	8	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	9	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020-2021	1	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	5	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	6	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

### 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>

## 7. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

### Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	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

### Специализированное программное обеспечение

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

### Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>

## 8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной 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)
1. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Хлебозавод № 7» от 01 ноября 2016 г.	394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259А
2. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агроном-сад» от 05 июля 2017 г.	399621, Липецкая область, Лебедянский район, п. свх. Агроном, ул. Советская, 2
3. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Борисоглебский маслоэкстракционный завод» от 10 апреля 2018 г.	397165, Воронежская область, г. Борисоглебск, ул. Матросовская, 121
4. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Брянскпиво» от 20 апреля 2018 г.	241022, Брянская область, г. Брянск, ул. Пушкина, 16А
5. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Вижер» от 20 апреля 2018 г.	394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дружинников, 1
6. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Воронежский завод растительных	396115, Воронежская область, Верхнехавский район, с. Правая Хава, ул. Леваневского, 1

масел» от 22 февраля 2019 г.	
7. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 20 августа 2018 г.	399022, Липецкая область, Измалковский район, д. Денисово, ул. Концевая, 1
8. Договор о социально партнерстве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «ДОН-АГРО» с 01 февраля 2017 г.	396650, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 75, оф. 5
9. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Кантемировский элеватор» от 25 марта 2019 г.	396730, Воронежская область, р.п. Кантемировка, ул. Заводская, 1
10. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Логус-Агро» от 28 марта 2018 г.	396304, Воронежская область, Новоусманский район, п. Трудовое, ул. Садовая, 27, оф. 1
11. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат «Воронежский» от 14 мая 2019 г.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Революции 1905 года, 2
12. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ПРОДИМЕКС» от 15 марта 2017 г.	121170, г. Москва, ул. Кульнева, 3, стр. 1
13. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Хлебозавод № 1» от 25 декабря 2018 г.	394018, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ф. Энгельса, 88
14. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭкоНиваАПК-Холдинг» от 10 апреля 2017 г.	397926, Воронежская область, Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33
15. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "ЭФКО Пищевые Ингредиенты" от 09 января 2020 г.	309850, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, 4
16. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО ЧП "Рейвен Крафт" от 24.января 2019 г.	394063, Воронежская область, г. Воронеж, Ленинский пр-т, д. 158/3
17. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Спартан» от 25 марта 2019 г.	394056, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Совхозная, 1 "А"
18. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Плодовка» от 27 марта 2019 г.	396659, Воронежская область, г. Россошь, ул. Кирова, 22б
19. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "ТД Народный" от 06 мая 2019 г.	397130, Воронежская область, Терновский район, с. Народное, ул. Центральная, 10
20. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "Геркулес" от 01 декабря 2016 г.	397705, Воронежская область, Бобровский район, г. Бобров, ул. Гоголя, 53
21. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО "Верхнемамонское ХПП" от 28 декабря 2016 г.	396460, Воронежская область, Верхнемамонский район, село Верхний Мамон, ул. 22 Партсъезда, 46
22. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО Молкомбинат "Воронежский" АО "Молвест" от 05.09.2016 г.	394016, Россия, Воронеж, ул. 45 Стрелковой Дивизии, 259
23. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "Тульская мясная компания" от 01 марта 2020 г.	301846, Тульская область, г. Ефремов, улица Интернациональная, дом 9, оф.20

24. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "АГРОЭКО -ВОСТОК" от 01 марта 2020 г	394077, Воронежская область, город Воронеж, бульвар Победы, 19, офис 1
25. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО "ЭкоНиваАгро" от 10 января 2019 г.	397926, Воронежская обл., Лискинский р-н, с. Щучье, ул. Советская, д. 33





## Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	30.08.2017	Нет  Рабочая программа актуализирована для 2017-2018 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	06.06.2018	Нет  Рабочая программа актуализирована для 2018-2019 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2019	Нет  Рабочая программа актуализирована для 2019-2020 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2020	Нет  Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет

**Образец оформления титульного листа отчета**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Воронежский государственный аграрный университет  
имени императора Петра I»

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

**ОТЧЕТ**  
по практике

**Производственная практика, преддипломная практика**

направление 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции»  
направленность «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»

Ф.И.О. обучающегося

Группа, курс \_\_\_\_\_

Срок прохождения практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета:

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики от предприятия:

\_\_\_\_\_

Ф.И.О., должность

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Воронеж – 20\_\_