

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 то-  
вароведения

Высоцкая Е.А. \_\_\_\_\_  
«18» июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Б2.В.01(П) «Производственная практика, технологическая практика»**

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленность Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация выпускника бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Разработчики рабочей программы:

доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заведующий кафедрой технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Манжесов Владимир Иванович

доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, кандидат сельскохозяйственных наук Жуков Александр Михайлович

Воронеж – 2019 г.

Рабочая программа разработана 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 № 669 от 17 июля 2017 года.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции (протокол № 9 от 14.05.2019 г.).

Заведующий кафедрой



В.И. Манжесов

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 18 июня 2019 г.).



Председатель методической комиссии

А.А. Колобаева

Рецензент рабочей программы: главный технолог ООО АПК «ПРОМАГРО» Кобзарев Дмитрий Владимирович

## **1. Общая характеристика практики**

Производственная практика, технологическая практика 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 – производственно-технологический.

### **1.1. Цель практики**

Цель производственной практики, технологической практики по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции заключается в изучении современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции действующих предприятий для углубления и закрепление теоретических знаний, а также приобретение практических навыков и умений.

### **1.2. Задачи практики**

Задачи производственной практики, технологической практики:

1. Изучение структуры и организации работы предприятия, планирования объема и качества готовой продукции и управления производством, научной организации труда, системы морального и материального стимулирования рабочих; вопросов повышения производительности труда и качества продукции в основных корпусах и изыскания трудовых и материальных ресурсов; технико-экономических показателей работы предприятия, расчета себестоимости изделий, сметы расходов, системы оплаты труда во всех цехах; закрепление знания по экономике предприятий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

2. Глубокое изучение технологических процессов и используемого оборудования и оценка значения технологических процессов и способов их совершенствования с учетом экономической эффективности, а также изучение показателей качества сырья и материалов и их влияния на эффективность технологических процессов; анализ состояния производственного учета и контроля за движением сырья и материалов на всех стадиях технологического процесса.

3. Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы или выполнение научно-исследовательской работы (индивидуального задания) по изучению передового опыта работы предприятия.

4. Изучение состояния охраны окружающей среды и труда, пути использования природных ресурсов; работы предприятия по созданию и внедрению безотходных и экологически чистых технологий.

### **1.3. Место практики в образовательной программе**

Производственная технологическая практика входит в состав Блока 2 «Практика» и в полном объеме относится к ОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», индекс Б2.В.01(П).

### **1.4. Взаимосвязь с учебными дисциплинами**

Производственная практика, технологическая 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: Технология переработки продукции растениеводства, Технология переработки и хранения продукции животноводства, Технология хранения продукции растениеводства, Оборудование перерабатывающих производств.

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
Тип задач профессиональной деятельности – производственно-технологический			
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	У1	проводить основные операции технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
		Н1	ведения технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции под руководством наставника
ПК-6	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства	У1	проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции растениеводства
		Н1	разработки предложений по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства
ПК-8	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства	У1	проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции животноводства
		Н1	разработки предложений по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства
ПК-10	Способен обеспечивать контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов	У1	определять показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в производственных условиях
		Н1	работы на лабораторном оборудовании для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах технологического процесса в производственных условиях

## 3. Объем практики и ее содержание

### 3.1. Объем практики

Показатели	Семестр		Всего
	6	7	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	12 / 432	6 / 216	18 / 648
Общая контактная работа, ч	1,00	1,00	2,00
Общая самостоятельная работа, ч	431,00	215,00	646,00
Контактная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	0,85	0,75	1,60
руководство практикой, всего	0,85	0,75	1,60
Самостоятельная работа при проведении практики, в т.ч. (ч)	431,00	215,00	646,00
в т.ч. в форме практической подготовки	302,00	152,00	454,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,25	0,40
зачет с оценкой		0,25	0,25

зачет	0,15		0,15
Форма промежуточной аттестации (зачёт, зачет с оценкой)	зачет	зачет с оценкой	

### 3.2. Содержание практики

Общий объем производственной технологической практики составляет 18 зач.ед.

Этапы прохождения производственной практики, технологической практики 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	ОПК-4	У1
		Н1
Производственный этап	ПК-6	У1
		Н1
Аналитический этап	ПК-8	У1
		Н1
Отчетный этап	ПК-10	У1
		Н1

### 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-10	У1
2	Технологическая схема производства плодоовощных консервов. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства.	ОПК-4	Н1
3	Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства.	ОПК-4	У1
4	Технология производства концентрированных плодово-ягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства.	ПК-6	У1
5	Дать характеристику способам сушки плодов и овощей.	ПК-6	У1
6	Расчет приготовления маринадной заливки при мариновании овощей, плодов и ягод.	ПК-10	У1
7	Способы и режимы хранения растениеводческой продукции, контроль параметров, определяющих их сохранность.	ОПК-4	У1
8	Схемы послеуборочной и товарной обработки продукции растениеводства.	ОПК-4	Н1
9	Материально-техническую базу предприятия для проведения послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства.	ПК-6	У1
10	Оборудование, задействованное в технологической схеме, способы и сроки уборки, транспортировки и товарной обработки сочной растительной продукции.	ПК-6	Н1
11	Технологические линии производства хлебобулочных изделий. Методика расчета производственной рецептуры хлеба.	ПК-6	У1
12	Технологический процесс производства хлебобулочных изделий.	ПК-6	Н1
13	Технологические схемы подготовительного и размольного отделений мельницы.	ПК-6	У1
14	Технологические схемы подготовительного и шелушильного отделений крупозавода.	ПК-6	Н1
15	Технология производства растительного масла.	ПК-6	Н1
16	Технологические схемы производства растительного масла.	ПК-6	У1
17	Технологические схемы подготовительного и экстракционного отделений маслозавода.	ПК-6	У1
18	Технологические схемы рафинации растительных масел.	ПК-6	У1
19	Технологические схемы производства спирта и особенности технологического процесса по стадиям производства.	ПК-6	Н1
20	Технологии производства пива и особенности технологического процесса по стадиям производства.	ПК-6	У1
21	Технологическая схема производства безалкогольных напитков и особенности технологического процесса по	ПК-6	У1

	стадиям производства.		
22	Схемы технохимического и микробиологического контроля производства, сырья и качества готовой продукции.	ПК-10	Н1
23	Технологическая схема производства питьевого.	ПК-8	У1
24	Технология производства кефир.	ПК-8	У1
25	Технологии производства творога.	ПК-8	У1
26	Технология производства сливочного масла	ПК-8	У1
27	Технология производства адыгейского сыра.	ПК-8	У1
28	Технология производства голландского сыра.	ПК-8	У1
29	Технология производства молока цельного сгущенного с сахаром.	ПК-8	У1
30	Технология производства мясных кусковых консервов.	ПК-8	У1
31	Технология производства вареных колбас.	ПК-8	У1
32	Технология производства варено-копченых колбасных изделий.	ПК-8	У1
33	Технология производства ветчинных изделий.	ПК-8	У1
34	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве вареных колбас.	ПК-8	Н1
35	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сырокопченых колбас.	ПК-8	Н1
36	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве паштетов.	ПК-8	Н1
37	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве полуфабрикатов.	ПК-8	Н1
38	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве питьевого молока.	ПК-8	Н1
39	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве творога.	ПК-8	Н1
40	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом сбивания.	ПК-8	Н1
41	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сливочного масла методом преобразования высокожирных сливок.	ПК-8	Н1
42	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сыра.	ПК-8	Н1
43	Принцип работы основного технологического оборудования, используемого при производстве сгущенных молочных консервов с сахаром.	ПК-8	Н1

#### 4.3.2. Задачи для проверки умений и навыков Не предусмотрены

#### 4.3.3. Другие задания и оценочные средства Не предусмотрены

### 4.4. Система оценивания достижения компетенций

#### 4.4.1. Оценка достижения компетенций

Компетенция ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-4		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие задания и оценочные средства
У1	проводить основные операции технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	3,7	-	-
Н1	ведения технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции под руководством наставника	2,8	-	-
Компетенция ПК-6 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства				
У1	проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции растениеводства	4,5,9,11,13,16,17,18,20,21		
Н1	разработки предложений по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства	10,12,14,15,19		
Компетенция ПК-8 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства				
У1	проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции животноводства	23,24,25,26,27,28,29,30,31,32,33		
Н1	разработки предложений по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства	34,35,36,37,38,39,40,41,42,43		
Компетенция ПК-10 Способен обеспечивать контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов				
У1	определять показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в производственных условиях	1,6		
Н1	работы на лабораторном оборудовании для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах технологического процесса в производственных условиях	22		

## 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, технологическая практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: методические указания по прохождению практики и составлению отчета обучающимися факультета технологии и товароведения (уровень бакалавриата) направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Воронеж. гос. аграр. ун-т ; [сост.: В. И. Манжесов, С. Ю. Чурикова, А. М. Жуков, Н. Н. Хабаров] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020	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 пищевик -	<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

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 масел» от 22 февраля 2019 г.	396115, Воронежская область, Верхнехавский район, с. Правая Хава, ул. Леваневского, 1
7. Соглашение о сотрудничестве № ОТД-49360 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ПАО «Группа Черкизово» от 15 января 2019 г.	125047, г. Москва, ул. Лесная, д. 5, корпус (строение) В
8. 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
9. 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
10. 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
11. 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
12. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат «Воронежский» от 21 мая 2019 г.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Революции 1905 года, 2
13. 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
14. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	397926, Воронежская область, Лискинский район,

<p>честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭкоНиваАПК-Холдинг» от 10 апреля 2017 г.</p> <p>15. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» от 09 января 2020 г.</p> <p>16. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО ЧП «Рейвен Крафт» от 24.января 2019 г.</p> <p>17. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Спартан» от 25 марта 2019 г.</p> <p>18. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Плодовка» от 27 марта 2019 г.</p> <p>19. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ТД Народный» от 06 мая 2019 г.</p> <p>20. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Геркулес» от 01 декабря 2016 г.</p> <p>21. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО «Верхнемамонское ХПП» от 28 декабря 2016 г.</p> <p>22. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Тамбовский бекон» от 01 июня 2017 г.</p> <p>23. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО Молкомбинат "Воронежский" АО "Молвест" от 05 сентября 2016 г.</p> <p>24. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Доктор Хоффман» от 10 апреля 2019 г.</p> <p>25. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Сельхозинвест» от 01 ноября 2019 г.</p> <p>26. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Родина» от 19 июня 2020 г.</p> <p>27. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Бобровский сыродельный завод» от 25 февраля 2019 г.</p>	<p>с. Щучье, ул. Советская, 33</p> <p>309850, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, 4</p> <p>394063, Воронежская область, г. Воронеж, Ленинский пр-т, д. 158/3</p> <p>394056, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Совхозная, 1 «А»</p> <p>396659, Воронежская область, г. Россошь, ул. Кирова, 22б</p> <p>397130, Воронежская область, Терновский район, с. Народное, ул. Центральная, 10</p> <p>397705, Воронежская область, Бобровский район, г. Бобров, ул. Гоголя, 53</p> <p>396460, Воронежская область, Верхнемамонский район, село Верхний Мамон, ул. 22 Партсъезда, 46</p> <p>393672, Тамбовская обл., г. Жердевка, ул. Заводская, 28а</p> <p>394018, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259</p> <p>394018, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. Кирова, д. 11, оф. 218</p> <p>399540, Липецкая обл., Тербунский р-он. С. Тербуны, ул. Промышленная, 17</p> <p>396953, Воронежская область, Семилукский район, Лосевское сельское поселение, территория 1</p> <p>397727, Воронежская область, Бобровский район, с. Тройня, ул. Молодежная, 25</p>
---	---

## 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 Office MS Windows / OpenOffice	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
---	---	--------------------------

**6.2.2. 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)

**7. Междисциплинарные связи**

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Технология переработки продукции растениеводства	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Манжесов В.И.
Технология переработки и хранения продукции животноводства	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Манжесов В.И.
Технология хранения продукции растениеводства	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	Манжесов В.И.
Оборудование перерабатывающих производств	ПАПП	Высоцкая Е.А.

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

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанных соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП	15.06.2020	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет
Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП	08.06.2021	Нет Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года	нет
Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП	Протокол №13 от 07.06.2022 г.	Есть 3. Объем дисциплины и виды работ, 3.1 Очная форма обучения, 3.2. Очно-заочная форма обучения	В связи с изменением учебного плана на 2022-2023 г. скорректированы объем часов и виды работ
Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП	Протокол №13 от 07.06.2022 г.	Есть 4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам 4.2.1. Очная форма обучения, 4.2.2. Очно-заочная форма обучения	В связи с изменением учебного плана на 2022-2023 г. скорректированы объем часов контактной работы (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы
Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП	Протокол №13 от 07.06.2022 г.	Есть 4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся	В связи с изменением учебного плана на 2022-2023 г. скорректирован объем часов самостоятельной работы
Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП	Протокол №13 от 07.06.2022 г.	Есть 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины, п. 7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование, 7.1.1. Для контактной работы, 7.1.2. Для самостоятельной работы	Заменено «Google Chrome» на «Яндекс Браузер»
Манжесов В.И., зав.	Протокол №13	Есть	Внесены уточнения

