

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 кафедре, 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 |

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 отделения 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 | https://e.lanbook.com |
| 2 | ZNANIUM.COM | http://znanium.com/ |
| 3 | ЮРАЙТ | http://www.biblio-online.ru/ |
| 4 | IPRbooks | http://www.iprbookshop.ru/ |
| 5 | E-library | https://elibrary.ru/ |
| 6 | Электронная библиотека ВГАУ | http://library.vsau.ru/ |

5.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

| № | Название | Размещение |
|---|---|---|
| | Справочная правовая система Гарант | http://ivo.garant.ru |
| | Справочная правовая система Консультант Плюс | http://www.consultant.ru/ |
| | Аграрная российская информационная система. | http://www.aris.ru/ |
| | Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям | http://agris.fao.org/ |

5.2.3. Сайты и информационные порталы

| № | Название | Размещение |
|---|----------------------------------|---|
| | Все ГОСТы | http://vsegost.com/ |
| | Информационный портал пищевик - | http://mppnik.ru/ |
| | Российский пищевой портал - | http://www.rosfood.info/ |
| | Пищевой промышленный портал - | https://carbofood.ru |
| | Агропромышленный портал России - | http://agro-portal24.ru |

6. Материально-техническое и программное обеспечение практики

6.1. Материально-техническое обеспечение практики

| 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 |

