Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Факультет Декан факультета технологии и то-

технвароведения совароведения

Высоцкая Е.А

«18» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02(П) «Производственная практика, технологическая практика»

Направление подготовки 35.03.07 <u>«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»</u>

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

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.О.02(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 деяте	ельности	 производственно-технологический
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обос-	У1	проводить основные операции технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
OHK-4	новывать их применение в профессиональной деятельности	H1	ведения технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции под руководством наставника
ПК-6	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения	У1	проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции растениеводства
	и переработки продукции рас- тениеводства	H1	разработки предложений по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства
ПК-8	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения	У1	проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции животноводства
	и переработки продукции жи- вотноводства	H1	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	У1	определять показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в производственных условиях
	всех этапах производственно- технологических процессов	H1	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	
показатели	6	7	Deero	
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 подго- товки	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 (за-	22114T	зачет с оцен-	
чёт, зачет с оценкой)	зачет	кой	

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 обучающих 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 про- хождения практики	Код компетенции	Индикатор достижения ком- петенции (ИДК)
Подготовительный этап	ОПК-4	У1
		H1
Производственный этап	ПК-6	У1
_		H1
Аналитический этап	ПК-8	У1
		H1
Отчетный этап	ПК-10	У1
		H1

4.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

4.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

	7 1		1	
Вид оценки		Оценк	си	
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлет-	удовлетво-	хорошо	отлично
7 кадеми ческая оценка по 4-х оазывной шкале	ворительно	рительно	хорошо	013111-1110

4.3. Материалы для оценки достижения компетенций

4.3.1. Вопросы к зачету с оценкой (зачету)

ния, предназначенного для переработки. Товарная оценка качества сырья. 2 Технологическая схема производства плодоовощных консервов. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. 3 Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. 4 Технология производства концентрированных плодовоягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства.	IK-10 У1 OПК-4 Н1 OПК-4 У1 ПК-6 У1 IK-10 У1
качества сырья. 2 Технологическая схема производства плодоовощных консервов. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. 3 Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. 4 Технология производства концентрированных плодовоягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства.	ПК-4 У1 ПК-6 У1
 Технологическая схема производства плодоовощных консервов. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. Технология производства концентрированных плодовоягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства. 	ПК-4 У1 ПК-6 У1
консервов. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. 3 Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. 4 Технология производства концентрированных плодовоягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства.	ПК-4 У1 ПК-6 У1
технологическую схему производства. 3 Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. 4 Технология производства концентрированных плодовоягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства.	ПК-6 У1
 Технологическая схема производства плодово-ягодных соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. Технология производства концентрированных плодовоягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства. 	ПК-6 У1
соков. Ассортимент. Требования к сырью. Описать технологическую схему производства. 4 Технология производства концентрированных плодовоягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологическая схема производства.	ПК-6 У1
нологическую схему производства. 4 Технология производства концентрированных плодово- ягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологиче- ская схема производства.	ПК-6 У1
4 Технология производства концентрированных плодово- ягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологиче- ская схема производства.	ПК-6 У1
ягодных продуктов, уваренных с сахаром. Технологиче- ская схема производства.	ПК-6 У1
ская схема производства.	
5 Дать характеристику способам сушки плодов и овощей.	
	IK-10 У1
6 Расчет приготовления маринадной заливки при марино-	I
вании овощей, плодов и ягод.	
7 Способы и режимы хранения растениеводческой продук-	ЛΚ-4 У1
ции, контроль параметров, определяющих их сохран-	
ность.	
8 Схемы послеуборочной и товарной обработки продукции О	ПК-4 Н1
растениеводства.	
9 Материально-техническую база предприятия для прове-	ТК-6 У1
дения послеуборочной обработки и хранения продукции	
растениеводства.	
10 Оборудование, задействованное в технологической схе-	ТК-6 Н1
ме, способы и сроки уборки, транспортировки и товарной	
обработки сочной растительной продукции.	
11 Технологические линии производства хлебобулочных Г	ТК-6 У1
изделий. Методика расчета производственной рецептуры	
хлеба.	
12 Технологический процесс производства хлебобулочных Г	ТК-6 Н1
изделий.	
13 Технологические схемы подготовительного и размольно-	ТК-6 У1
го отделений мельницы.	
	ТК-6 Н1
ного отделения крупозавода.	
	TK-6 H1
1 1	ТК-6 У1
масла.	
	ТК-6 У1
онного отделения маслозавода.	
	ТК-6 У1
	TK-6 H1
ности технологического процесса по стадиям производ-	
ства.	
	ТК-6 У1
ческого процесса по стадиям производства.	
	ТК-6 У1
напитков и особенности технологического процесса по	

	сталиям произролстра		
22	стадиям производства. Схемы технохимического и микробиологического кон-	ПК-10	H1
22	троля производства, сырья и качества готовой продук-	11K-10	111
	ции.		
23	Технологическая схема производства питьевого.	ПК-8	У1
24	Технология производства кефир.	ПК-8	У1
25	Технологии производства кефир.	ПК-8	У1
26	Технологии производства творога. Технология производства сливочного масла	ПК-8	У1
27	Технология производства сливочного масла Технология производства адыгейского сыра.	ПК-8	У1
28	Технология производства адыгсиского сыра. Технология производства голландского сыра.	ПК-8	У1
29	1	ПК-8	У1
	Технология производства молока цельного сгущенного с сахаром.		
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 оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве вареных колбас.	THC 0	111
35	Принцип работы основного технологического оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве сырокопченых	THC 0	111
	колбас.		
36	Принцип работы основного технологического оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве паштетов.	1111 0	
37	Принцип работы основного технологического оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве полуфабрикатов.	1111 0	
38	Принцип работы основного технологического оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве питьевого моло-	1111 0	
	ка.		
39	Принцип работы основного технологического оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве творога.		
40	Принцип работы основного технологического оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве сливочного мас-		
	ла методом сбивания.		
41	Принцип работы основного технологического оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве сливочного мас-		
	ла методом преобразования высокожирных сливок.		
42	Принцип работы основного технологического оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве сыра.		
43	Принцип работы основного технологического оборудо-	ПК-8	H1
	вания, используемого при производстве сгущенных мо-		
	лочных консервов с сахаром.		

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				
Инді	икаторы достижения компетенции ОПК-4		вопросов и зада	 ач
Код	Содержание	вопросы к зачету с оценкой (зачету)	задачи для проверки умений и навыков	другие за- дания и оценочные средства
У1	проводить основные операции техно-	3,7	-	-
	логического процесса переработки и			
	хранения сельскохозяйственной про-			
	дукции			
H1	ведения технологического процесса	2,8	-	-
	переработки и хранения сельскохо-			
	зяйственной продукции под руковод-			
	ством наставника			
Ком	петенция ПК-6 Способен разрабатывать			ективности
	технологии хранения и перерабо		гениеводства	
	проводить анализ действующей тех-	4,5,9,11,13,16,17,1		
У1	нологии хранения и переработки	8,20,		
	продукции растениеводства	21		
	разработки предложений по повыше-	10,12,14,15,19		
H1	нию эффективности технологии хра-			
111	нения и переработки продукции рас-			
	тениеводства			
Компетенция ПК-8 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности				
	технологии хранения и перерабо		вотноводства	T
	проводить анализ действующей тех-	23,24,25,26,27,28,2		
У1	нологии хранения и переработки	9,30		
	продукции животноводства	31,32,33		
	разработки предложений по повыше-	34,35,36,37,38,39		
H1	нию эффективности технологии хра-	40,41,42,43		
	нения и переработки продукции жи-			
	вотноводства			
	петенция ПК-10 Способен обеспечивать в	-		
3	яйственного сырья и продуктов его пере	•	пах производо	ственно-
		ких процессов		1
	определять показатели качества и	1,6		
У1	безопасности сельскохозяйственного			
	сырья и продуктов его переработки в			
	производственных условиях	22		
	работы на лабораторном оборудова-	22		
	нии для контроля качества и безопас-			
H1	ности сельскохозяйственного сырья и			
	продуктов его переработки на всех			
	этапах технологического процесса в			
	производственных условиях			

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 Учебнометодическим 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

	CIZII SHEKI POHIBIC GIGHNOTC IIIBIC CHCTCHIBI			
No	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

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

«ПРОДИМЕКС» от 15 марта 2017 г.

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-техническ	сое обеспечение практики			
Наименование помещений для проведения всех видов	Адрес (местоположение) помещений для проведе-			
учебной деятельности, предусмотренной учебным	ния всех видов учебной деятельности, предусмот-			
планом, в том числе помещения для самостоятельной	ренной учебным планом (в случае реализации об-			
работы, с указанием перечня основного оборудования,	разовательной программы в сетевой форме допол-			
учебно-наглядных пособий и используемого про-	нительно указывается наименование организации, с			
граммного обеспечения	которой заключен договор)			
1. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО	Стрелковой дивизии, 259А			
«Хлебозавод № 7» от 01 ноября 2016 г.				
2. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	399621, Липецкая область, Лебедянский район, п.			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО	свх. Агроном, ул. Советская, 2			
«Агроном-сад» от 05 июля 2017 г.				
3. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	397165, Воронежская область, г. Борисоглебск, ул.			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО	Матросовская, 121			
«Борисоглебский маслоэкстракционный завод» от 10				
апреля 2018 г.				
4. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	241022, Брянская область, г. Брянск, ул. Пушкина,			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО	16A			
«Брянскпиво» от 20 апреля 2018 г.				
5. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул.			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО	Дружинников, 1			
«Вижер» от 20 апреля 2018 г.				
6. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	396115, Воронежская область, Верхнехавский рай-			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО	он, с. Правая Хава, ул. Леваневского, 1			
«Воронежский завод растительных масел» от 22 фев-				
раля 2019 г.	125047 - Massac - Hassac - 5 warnes (2002)			
7. Соглашение о сотрудничестве № ОТД-49360 между	125047, г. Москва, ул. Лесная, д. 5, корпус (строе-			
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ПАО «Группа Чер-	ние) В			
кизово» от 15 января 2019 г.	399022, Липецкая область, Измалковский район, д.			
8. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО	Денисово, ул. Концевая, 1			
«Денисовский хлеб» от 20 августа 2018 г.	денисово, ул. концевая, т			
9. Договор о социально партнерстве между ФГБОУ	396650, Воронежская область, г. Россошь, ул. Про-			
ВО Воронежский ГАУ и ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ	летарская, 75, оф. 5			
КОМПАНИЯ «ДОН-АГРО» с 01 февраля 2017 г.	летарская, 73, оф. 3			
10. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	396730, Воронежская область, р.п. Кантемировка,			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО	ул. Заводская, 1			
«Кантемировский элеватор» от 25 марта 2019 г.	Juli Subogenus, 1			
11. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	396304, Воронежская область, Новоусманский рай-			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО	он, п. Трудовое, ул. Садовая, 27, оф. 1			
«Логус-Агро» от 28 марта 2018 г.	,, J,,,,,,,			
12. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ре-			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО	волюции 1905 года, 2			
«Мукомольный комбинат «Воронежский» от 21 мая				
2019 г.				
13. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни-	121170, г. Москва, ул. Кульнева, 3, стр. 1			
честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
«Пролиметс» от 15 морто 2017 г				

14. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудни- 397926, Воронежская область, Лискинский район,

- честве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭкоНиваАПК-Холдинг» от 10 апреля 2017 г.
- 15. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» от 09 января 2020 г.
- 16. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО ЧП «Рейвен Крафт» от 24.января 2019 г.
- 17. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Спартан» от 25 марта 2019 г.
- 18. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Плодовка» от 27 марта 2019 г.
- 19. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ТД Народный» от 06 мая 2019 г.
- 20. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Геркулес» от 01 декабря 2016 г.
- 21. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО «Верхнемамонское ХПП» от 28 декабря 2016 г.
- 22. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между $\Phi\Gamma$ БОУ ВО Воронежский Γ АУ и ООО «Тамбовский бекон» от 01 июня 2017 г.
- 23. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО Молкомбинат "Воронежский" АО "Молвест" от 05 сентября 2016 г.
- 24. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Доктор Хоффман» от 10 апреля 2019 г.
- 25. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Сельхозинвест» от 01 ноября 2019 г.
- 26. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между $\Phi\Gamma$ БОУ ВО Воронежский Γ АУ и ООО «Родина» от 19 июня 2020 г.
- 27. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Бобровский сыродельный завод» от 25 февраля 2019

- с. Щучье, ул. Советская, 33
- 309850, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, 4
- 394063, Воронежская область, г. Воронеж, Ленинский пр-т, д. 158/3
- 394056, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Совхозная, 1 «А»
- 396659, Воронежская область, г. Россошь, ул. Кирова, 22б
- 397130, Воронежская область, Терновский район, с. Народное, ул. Центральная, 10
- 397705, Воронежская область, Бобровский район, г. Бобров, ул. Гоголя, 53
- 396460, Воронежская область, Верхнемамонский район, село Верхний Мамон, ул. 22 Партсъезда, 46
- 393672, Тамбовская обл., г. Жердевка, ул. Заводская, 28а
- 394018, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259
- 394018, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. Кирова, д. 11, оф. 218
- 399540, Липецкая обл., Тербунский р-он. С. Тербуны, ул. Промышленная, 17
- 396953, Воронежская область, Семилукский район, Лосевское сельское поселение, территория 1
- 397727, Воронежская область, Бобровский район, с. Тройня, ул. Молодежная, 25

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

Страница 12 из 15

9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

6.2.2. Специализированное программное обеспечение

No	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 необ-	Кафедра, на которой препода-	ФИО заведующего кафед-
ходимо согласование	ется дисциплина	рой
Технология переработки про-	Технологии хранения и пере-	
дукции растениеводства	работки сельскохозяйственной	Манжесов В.И.
	продукции	
Технология переработки и	Технологии хранения и пере-	
хранения продукции живот-	работки сельскохозяйственной	Манжесов В.И.
новодства	продукции	
Технология хранения продук-	Технологии хранения и пере-	Манжесов В.И.
ции растениеводства	работки сельскохозяйственной	
	продукции	
Оборудование перерабатыва-	ПАПП	Высоцкая Е.А.
ющих производств		

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

и информация о внесенных изменениях				
Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о вне- сенных изменениях	
Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП	15.06.2020	Нет Рабочая программа акту- ализирована для 2020-2021 учебного года	нет	
Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП	08.06.2021	Нет Рабочая программа акту- ализирована для 2021-2022 учебного года	нет	
Манжесов В.И., зав. кафедрой ТХПСХП	Протокол №13 от 07.06.2022 г.	Есть 3. Объём 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. Очнозаочная 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 программ- ное обеспечение дисци- плины, п. 7.1. Помещения для ведения образова- тельного процесса и обо- рудование, 7.1.1. Для контактной работы, 7.1.2. Для самостоятельной ра- боты	Заменено «Google Chrome» на «Яндекс Браузер»	
Манжесов В.И., зав.	Протокол №13	Есть	Внесены уточнения	

кафедрой ТХПСХП	от 07.06.2022	7.2.1 Программное обес-	по программному
	Γ.	печение общего назначе-	обеспечению
		ния	
Манжесов В.И., зав.	Протокол №13	Нет	нет
кафедрой ТХПСХП	от 07.06.2022	Рабочая программа акту-	
кафедрон типели	Γ.	ализирована на 2022-2023	
		уч.год.	
Манжесов В.И., зав.	Протокол №11	Нет	
кафедрой ТХПСХП	от 16.06.2023	Рабочая программа акту-	Нет
my vapon iiiiiiiii	Γ.	ализирована на 2023-2024	1141
	7 140	уч.год	
Манжесов В.И., зав.	Протокол №9	Нет	
кафедрой ТХПСХП	от 27.05.2024	Рабочая программа акту-	Нет
	Γ.	ализирована на 2024-2025	
	П М 10	уч.год	
Манжесов В.И., зав.	Протокол №10 от 20.05.2025	Нет	
кафедрой ТХПСХП		Рабочая программа акту- ализирована на 2025-2026	Нет
	Γ.	1	
		уч.год	