

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.

«20» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.О.02(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 – 2023 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 № 11 от 16 июня 2023 г.).

Заведующий кафедрой _____ (Манжесов В.И.)
подпись

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения
(протокол № 10 от 20 июня 2023 г.).

Председатель методической комиссии _____ (Колобаева А.А.)
подпись

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 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

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 база 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 стадиям производства.	ПК-6	У1

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)
<p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>1. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН-АГРО» от 29.01.2021 г.</p> <p>2. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Хлебозавод № 7» от 17 февраля 2021 г.</p> <p>3. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Заречное» от 04 марта 2021 г.</p> <p>4. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 04 марта 2021 г.</p> <p>5. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Острогжсксадпитомник» от 07 апреля 2021 г.</p> <p>6. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Таловский элеватор» от 19 апреля 2021 г.</p> <p>7. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «МИРАТОРГ-КУРСК» от 30 марта 2021 г.</p> <p>8. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат «Воронежский» от 27 апреля 2021 г.</p> <p>9. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ЗАО «Агрофирма Павловская нива» от 01 июля 2021 г.</p> <p>10. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЕВДАКОВО» от 14 февраля 2022 г.</p> <p>11. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «НИ-</p>	<p>396650, Воронежская область, Россошанский район, г. Россошь, ул. Алексеева, д. 2А</p> <p>394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259А</p> <p>396024, Воронежская область, Рамонский район, с. Ступино, ул. Зубарева, д. 3</p> <p>399022, Липецкая область, Измалковский район, д. Денисово, ул. Концевая, 1</p> <p>397800, Воронежская область, Острогжский район, п. Центрального отделения совхоза Острогжский, ул. Центральная, д. 21</p> <p>397480, Воронежская область, рп. Таловая, ул. Чапаева, д. 60</p> <p>307120, Курская область, Фатежский район, с. Верхний Любаж, ул. Западная, вл. 6</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Революции 1905 года, 2</p> <p>396422, Воронежская область, г. Павловск, ул. Набережная, д. 3</p> <p>396510, Воронежская область, пгт. Каменка, ул. Мира, д. 30</p> <p>396168, Воронежская область, Панинский район, с. Чернавка, ул. Чкалова, д. 40</p>

<p>ВА» от 15 марта 2022 г.</p> <p>12. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО «Бутурлиновский мелькомбинат» от 04 мая 2022 г.</p> <p>13. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ОЛСАМ» от 04 мая 2022 г.</p> <p>14. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «БИТЮГ» от 11 мая 2022 г.</p> <p>15. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и СП ССПК «ЭКОПТИЦА» от 11 мая 2022 г.</p> <p>16. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ВОРОНЕЖПИЩЕПРОДУКТ» от 10 июня 2022 г.</p> <p>17. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО Хлебный дом «Калачеевский» от 15 июля 2022 г.</p> <p>18. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО-Пищевые ингредиенты» от 15 февраля 2021 г.</p> <p>19. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эко-Нива АПК Холдинг» от 15 июля 2021 г.</p> <p>20. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЧЕРКИЗОВО-СВИНОВОДСТВО» от 18 января 2022 г.</p>	<p>397501, Воронежская область, Бутурлиновский район, г. Бутурлиновка, ул. Маяковского, д. 73</p> <p>394036, г. Воронеж, пр-кт Революции, д. 51</p> <p>397031, Воронежская область, г. Эртиль, ул. 9 мая, д. 48</p> <p>398503, Липецкая область, Липецкий район, д. Н. Деревня, птф. Красный Колос</p> <p>396311, Воронежская область, Новоусманский район, с. Н. Усмань, ул. Полевая, д. 50Г</p> <p>397601, Воронежская область, Калачеевский район, г. Калач, ул. Элеваторная, д. 10</p> <p>309850, Белгородская область, Алексеевский район, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4</p> <p>397926, Воронежская область, Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, д. 33</p> <p>399870, Липецкая область, Лев-Толстовский район, п. Лев Толстой, ул. Садовая, д. 1</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 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.

