

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и товароведения

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	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 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 отделения 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://vse gost.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)
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 1. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УК «ДОН-АГРО» от 29.01.2021 г. 2. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Хлебозавод № 7» от 17 февраля 2021 г. 3. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Заречное» от 04 марта 2021 г. 4. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 04 марта 2021 г. 5. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Острогжескадпитомник» от 07 апреля 2021 г. 6. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Таловский элеватор» от 19 апреля 2021 г. 7. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «МИРАТОРГ-КУРСК» от 30 марта 2021 г. 8. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат «Воронежский» от 27 апреля 2021 г. 9. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ЗАО «Агрофирма Павловская нива» от 01 июля 2021 г. 10. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЕВДАКОВО» от 14 февраля 2022 г. 11. Договор о практической подготовке обучающихся между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «НИ-	396650, Воронежская область, Россошанский район, г. Россошь, ул. Алексеева, д. 2А 394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259А 396024, Воронежская область, Рамонский район, с. Ступино, ул. Зубарева, д. 3 399022, Липецкая область, Измалковский район, д. Денисово, ул. Концевая, 1 397800, Воронежская область, Острогжеский район, п. Центрального отделения совхоза Острогжеский, ул. Центральная, д. 21 397480, Воронежская область, рп. Таловая, ул. Чапаева, д. 60 307120, Курская область, Фатежский район, с. Верхний Любав, ул. Западная, вл. 6 394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Революции 1905 года, 2 396422, Воронежская область, г. Павловск, ул. Набережная, д. 3 396510, Воронежская область, пгт. Каменка, ул. Мира, д. 30 396168, Воронежская область, Панинский район, с. Чернавка, ул. Чкалова, д. 40

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

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.

[illegible][illegible]