

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 25.08.2022 08:42:59  
Университетский центр по суд.  
f7c6227919e4cdd1154d7b683991f8557b77cafb4

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Пркутский государственный аграрный университет имени А.А. Ежевского»**

Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины  
Технология переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Утверждаю  
Декан  
факультета  
Ильина О.П.

\_\_\_\_\_  
(Подпись)  
25 марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Вид: Производственная  
Тип: Б2.О Технологическая**

\_\_\_\_\_  
Направление подготовки (специальность) 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Направленность (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
(академический бакалавр)

Молодёжный, 2022

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Цель:

- совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у студентов по технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи:

- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов; реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

## **2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Практика относится к части, обязательной части Б2.О "Практика" основной профессиональной образовательной программы (далее – образовательной программы) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика проводится в 6 семестре.

## **3. ВИД ПРАКТИКИ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ**

Вид практики – производственная

Тип практики – Технологическая

Базой проведения практики обучающихся являются сельскохозяйственные предприятия, с которыми заключены договора (СХ ПАО «Белореченское», ООО «Янта» Молочный завод и др.) связанные с производством, хранением и стандартизацией животноводческой продукцией, которые используют современные технологии, укомплектованы современными машинами, техническими средствами и оборудованием, и характеризуются высоким уровнем производства.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья практика осуществляется путем выбора мест прохождения практики с учетом состояния здоровья и требований по доступности (в каждом конкретном случае).

Производственная технологическая практика проводится в следующей форме:

дискретно:

- путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

## **4. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Производственная/учебная практика лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается факультетом/институтом Университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Инвалиду и лицу с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя декана/директора факультета/института (минимум за три месяца до начала практики) с приложением всех подтверждающих документов о необходимости подбора места практики с учетом его индивидуальных особенностей. Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При направлении инвалида и лица с ОВЗ в организацию для прохождения предусмотренной учебным планом производственной/учебной практики Университет согласовывает с организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида.

Формат проведения защиты отчетов по практике инвалида и лица с ОВЗ устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с применением электронных или иных технических средств). По заявлению инвалида и лица с ОВЗ в процессе защиты отчета по практике деканат/дирекция обеспечивает присутствие ассистента из числа сотрудников Университета, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных психофизических особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами комиссии).

При необходимости инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответов при защите отчета по производственной/учебной практике.

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ)**

Формируемые у обучающегося компетенции и запланированные результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

<b>Код и наименование компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Запланированные результаты обучения</b>
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ИД-1 ОПК-2 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки. Уметь: - Использовать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки. Владеть: - технологическими инструкциями по производству продукции сельскохозяйственной продукции.

<p>ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;</p>	<p>ИД-1 ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>	<p>Знать: основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий. Уметь: создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма. Владеть: способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий</p>
<p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;</p>	<p>ИД-1 ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: - существующие технологии и современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. Уметь: - использовать существующие и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. Владеть: - способностью использовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>ИД-1 УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p>	<p>Знать: Основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства. Владеть:Использовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства. Владеть: Способностью использовать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>

<p>ИД-2 УК-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи.</p>	<p>Знать: находит и критически анализирует информацию по технологии производства с/х продукции. Уметь: критически анализировать информацию по технологии производства с/х продукции. Владеть: способностью анализа информацию по технологии производства с/х продукции</p>
<p>ИД-3 УК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>	<p>Знать: технологии производства, хранения и переработки с/х продукции. Уметь: Использовать технологии производства, хранения и переработки с/х продукции. Владеть: Способностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ИД-4 УК-1 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p>Знать: методы анализа и планирования технологических процессов. Уметь: грамотно, логично, аргументировано формирует технологические процессы. Владеть: Способностью анализировать и планировать технологические процессы</p>

	ИД-5 УК-1 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Знать: Основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. Уметь: Использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. Владеть: Способностью использовать основные методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
--	---	---

**6. СОДЕРЖАНИЕ, ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ (ЛИБО В ЧАСАХ)**

Общая трудоемкость практики составляет 18 зачетных единицы или 648 часов, продолжительность - 12 недели.

**Очная форма обучения**

№ п/п	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
Шестой семестр		
1	Подготовительный - проведение инструктажа по технике безопасности; - знакомство с предприятием (организацией) и его подразделениями, специализацией, динамикой развития; - изучение функциональных обязанностей (должностных инструкций) сотрудников подразделения, в котором проводится практика	41
2	Производственный: - сбор и обобщение новейшей информации в соответствии с программой практики; - проведение работы по теме выпускной квалификационной работы; - обработка и анализ материала; - описание полученных результатов работы.	348
3	Заключительный - составление отчета по производственной практике; формулирование выводов и предложений производству; обсуждение результатов практики и подготовленных предложений с научным руководителем; - оформление отчета по производственной практике; - защита отчета по производственной практике.	259
	Итого:	648

**Заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
-------	---------------------------------------	----------------------

Третий курс		
1	Подготовительный - проведение инструктажа по технике безопасности; - знакомство с предприятием (организацией) и его подразделениями, специализацией, динамикой развития; - изучение функциональных обязанностей (должностных инструкций) сотрудников подразделения, в котором проводится практика	41
2	Производственный: - сбор и обобщение новейшей информации в соответствии с программой практики; - проведение работы по теме выпускной квалификационной работы; - обработка и анализ материала; - описание полученных результатов работы.	348
3	Заключительный - составление отчета по производственной практике; формулирование выводов и предложений производству; обсуждение результатов практики и подготовленных предложений с научным руководителем; - оформление отчета по производственной практике; - защита отчета по производственной практике.	259
	Итого:	648

Вид аттестации: Зачет с оценкой.

Конкретное содержание "Технологическая; 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Технология хранения и переработки продукции животноводства; (ФГОСЗ++);" практики определяется руководителем практики и отражается в плане (рабочем графике) проведения практики: в индивидуальном задании обучающегося.

## 7. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ПРАКТИКИ И ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

*Руководитель практики от организации:*

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным образовательной программой.

*Обязанности руководителя практики от профильной организации:*

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

*Обучающиеся в период прохождения практики:*

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ И СТРУКТУРА ПРАКТИКИ**

*Перед началом практики руководителем проводится инструктаж по технике безопасности. Перед работой проводится инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Студенты распределяются по участкам и работают по заданию руководителя практики. На каждое задание (тему) студентом готовится отчет. Рабочее место оснащается необходимым набором машин, инструментов и учебно-справочной литературой.*

*Учебная группа разбивается на звенья по числу рабочих мест. За каждым рабочим местом закрепляется преподаватель или учебный мастер, под руководством которого студенты выполняют соответствующее задание.*

*Порядок смены рабочих мест обеспечивает выполнение программы за десять рабочих дней по пять учебных часов.*

*Перед началом выполнения заданий преподаватель или учебный мастер проводит инструктаж по технике безопасности на конкретном рабочем месте.*

*Самостоятельная подготовка студентов организуется преподавателями в рамках часов, предусмотренных в структуре практики.*

## **9. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Для промежуточной аттестации по практике предоставляются следующие документы:

- план учебной практики (см. Приложение 1),
- характеристика с места практики (см. Приложение 2),
- отзыв руководителя практики (см. Приложение 3),
- отчет о прохождении практики (см. Приложение 4).

Отчет по производственной (технологической) практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и составляется в строгом соответствии с ней.

Объем отчета не должен превышать 40 страниц компьютерного текста. Требования к оформлению и структуре отчета.

Поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм. Шрифт: TimesNewRoman, 14 пт.

Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм. Междустрочный интервал в текстовых абзацах – полуторный, интервалы перед и после – 0 пт, уровень текстовых абзацев – основной текст.

Нумерация страниц – сквозная. Первая страница – титульный лист, вторая – Содержание.

Номер страницы – арабской цифрой по центру верхнего поля. Используется шрифт Times New Roman, 14 пт. Первая-вторая страница не нумеруются, но считаются. Нумерация начинается с 1 раздела.

Заголовки оформляют от начала страницы. Точка в конце заголовка не ставится. Длина одной строки заголовка не должна превышать 12 см. Для перехода на новую строку в многострочном заголовке используют сочетание клавиш Shift и Enter.

Заголовок первого уровня (введение, глава, выводы и предложения, список источников информации) должен быть напечатан прописными буквами полужирным шрифтом без точки на конце. Переносить слова в заголовке не допускается. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу одним интервалом.

Заголовок второго уровня (пункта) – строчными буквами (первая прописная), полужирным шрифтом, междустрочный интервал – одинарный. Выравнивание – по центру. Междустрочный интервал – одинарный. Слово «Глава» не писать!

Заголовки должны быть пронумерованы арабскими цифрами

Заголовок третьего уровня (подпункта, если он есть) оформляется аналогично заголовку второго уровня.

Основной текст должен быть разделен на главы или разделы и подразделы, которые нумеруются арабскими цифрами.

1 ЗАГОЛОВОК; 1 уровня

1.1 Заголовок 2 уровня;

1.1.1 Заголовок 3 уровня.

Обучающийся представляет отчет по производственной (технологической) практике научному руководителю не позднее пяти дней после окончания срока прохождения практики.

Обучающиеся по завершении производственной (технологической) практики должны представить руководителю практики от кафедры следующие материалы и документы:

- дневник прохождения производственной (технологической) практики;
- отчет о проведенной работе, содержащий описание деятельности, выполнявшейся за время производственной (технологической) практики, перечень полученных знаний и навыков, анализ затруднений при выполнении работы, методики проведения эксперимента, выводы и предложения.

К отчету должны быть приложены:

- характеристика, заверенная подписью руководителя профильной организации и печатью;
- отзыв руководителя практики от университета о работе обучающегося в период прохождения производственной (технологической) практики с рекомендуемой оценкой.

Примерное содержание отчета по производственной (технологической) практике приведено в (см. Приложение 5). Обязательными структурными единицами отчета являются:

Титульный лист установленного образца с подписью руководителя от кафедры, является первым листом отчета. Титульный лист выполняется по форме, рекомендуемой (см. Приложение 4).

Содержание – перечень вопросов, содержащихся в отчете, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, перечислением приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение – цель, задачи, объект исследования, сроки прохождения производственной практики обучающимся в конкретном предприятии (организации, учреждении). Требования к введению определяются целью производственной (технологической) практики и индивидуальным заданием.

Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются целью производственной (технологической) практики и индивидуальным заданием.

Заключение (выводы и предложения производству).

## **10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

Оценочные средства для промежуточной аттестации по практике включают:

- перечень компетенций, планируемых результатов практики, соотнесенных с результатами освоения образовательной программы и этапы их формирования;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе проведения практики;

Оценочные средства по практике представлены в виде фонда оценочных средств.

### **11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

#### **11.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

##### **11.1.1. Основная литература**

1. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учеб. пособие / Ю. Ф. Мишанин. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
3. Управление качеством [Текст] : учеб. для вузов / Е. И. Семенова [и др.] ; под ред. Е. И. Семеновой. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
4. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст] : учеб. для вузов / Ю. Ф. Мишанин. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
5. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства [Текст] : учеб. для вузов / Ю. Ф. Мишанин. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
6. Бредихин, Сергей Алексеевич. Технология и техника переработки молока [Текст] / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрченко. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
7. Шалыгина, Александра Михайловна. Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. для вузов / А. М. Шалыгина, Л. В. Калашникова. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
8. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учеб. для вузов / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгина. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
9. Голубева, Любовь Владимировна. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Текст] : учеб. пособие для вузов / Л. В. Калашникова, Л. В. Голубева. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
10. Производство и переработка свинины [Текст] : учеб. пособие для вузов : допущено учеб.-метод. ком. Минобрнауки России. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
11. Производство и переработка говядины [Текст] : учеб. пособие для вузов по спец. 110305 "Технология производства и переработки пищевых продуктов" / Л. В. Калашникова, Л. В. Голубева. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.
12. Бессарабов, Борис Филиппович. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Текст] : учеб. пособие для студентов / Б. Ф. Бессарабов. - М.: КолосС, 2010. - 144 с.

##### **11.1.2. Дополнительная литература**

1. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Иркут. гос. аграр. ун-т. Полный текст доступен в электронной библиотеке ИрГАУ
2. Технология, оборудование и проектирование предприятий мясной отрасли [Электронный ресурс] : учеб.пособие / А. Г. Забашта [и др.]
3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Текст] : учеб.пособие / А. Г. Забашта [и др.]
4. Забашта, А. Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов [Текст]: [учеб.пособие] / А. Г. Забашта. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
5. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. 110305 "Технология с/п произ-ва и переработки мяса и мясных продуктов" / Г. В. Чебакова. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
6. Производство и переработка говядины [Текст]: учеб. пособие для вузов по спец. 110305 "Технология с/п произ-ва и переработки мяса и мясных продуктов" / Г. В. Чебакова. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
7. Производство и переработка свинины [Текст]: учеб. пособие для вузов: допущено учеб.-метод. об-нием / Г. В. Чебакова. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
8. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / С. В. Полянских. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
9. Полянских, С.В. Технология продуктов животного происхождения. Технология мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. пособие для вузов / С. В. Полянских. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
10. Нилова, Л.П. Анатомия пищевого сырья : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, Е.Э. Флоринская. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
11. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / С. В. Полянских. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
12. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / С. В. Полянских. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
13. Зуев, Н.А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие / Н. А. Зуев. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
14. Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
15. Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и теплообменных процессов [Текст] : учеб. пособие для вузов / В. В. Пронин. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
16. Шевхужев, А.Ф. Мясное скотоводство и производство говядины : учебник / А.Ф. Шевхужев, Г.П. Легков. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
17. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясopодуKтов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
18. Зонин, В.Г. Современная технология мясных консервированных продуктов [Текст] / В. Г. Зонин. – СПб.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
19. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб.для вузов: в 2 кн.: рек. Учеб.-метод. об-нием. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
20. Кайм, Генрих. Технология переработки мяса. Немецкая практика/ Г. Кайм; пер. с нем. Г. В. Соловьевс. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
21. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учеб.для вузов: в 2 кн.: рек. Учеб.-метод. об-нием. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
22. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР [Текст]: учеб.для вузов / Л. В. Антипин. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
23. Забашта, А.Г. Справочник по разделке мяса [Текст] / А. Г. Забашта, И. А. Подвойская, М. В. Молочникова. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
24. Технологический сборник рецептур колбасных изделий и копченостей / Б. С. Сенченко [и др.]. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
25. Богданова К.Н. Производство мясopодуKтов из нетрадиционного сыpья: учебно-практическое пособие / К. Н. Богданова. – М.: КолосС, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
26. Неограниченный доступ
27. 25. Космлов, В. И. Сырьё и технология производства мясopодуKтов / В. И. Космлов. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2010. – 455 с. : ил. 5 2010
28. Разделка мяса [Текст] / А. Г. Забашта [и др.].- М.: КолосС, 2010.- 455 с.: ил. 5 2010

## 11.2. Перечень ресурсов сети «Интернет»

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – <http://elibrary.ru/defaultx.asp>  
«Национальный цифровой ресурс «Руконт» <http://ckbib.ru>  
ЭБС «AgriLib» <http://www.ebs.rgazu.ru>  
ЭБС издательства Лань [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)

## 11.3. Перечень информационных технологий

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Договор №, дата, организация
Лицензионное программное обеспечение		
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (апгрейд операционной систем	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016
2	Microsoft Office 2007 (пакет офисных приложений Майкрософт)	лицензии: № 44217759, 44667904, 43837216, 44545018, 44545016, 44217780
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	Adobe Acrobat Reader DC	Свободно распространяемое ПО
2	Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
3	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО

**12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ "ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ; 35.03.07 - ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ; ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА; (ФГОС3++);" ПРАКТИКИ**

№	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др. объектов для проведения учебных занятий	Основное оборудование	Форма использования
1	Тимирязева, дом 59, ауд. 2	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 9 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 14 шт., доска меловая - 1 шт., парты - 3 шт., скамейки - 3 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classic Solution - 1 шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: электронные весы - 1 шт., плита электрическая Irit IR-8004 - 1 шт., вытяжной шкаф - 1 шт., лабораторный шкаф -3 шт, фондю 10 пр 19X9,5 см чугун - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, набор ареометров, микроскоп 1 шт..</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения практических, семинарских занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Так же для проведения занятий лекционного типа и лабораторно-практических занятий</p>
2	Тимирязева 59, ауд. 28	<p>Специализированная мебель: столы, стулья.</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры на базе процессора Intel объединенных в локальную сеть и имеющих доступ в Интернет, доступ к БД,ЭБ, ЭК, Кодекс / техэксперт ЭБС, ЭОИС - 13 шт., ксерокс Canon - 1 шт., принтер - 1 шт.</p> <p>Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.</p>	<p>Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам</p>

3	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт. Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.
4	Тимирязева, дом 59, ауд. 46	Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт., стулья - 9 шт., стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт.  Технические средства обучения: ноутбук Asus P55VA - 1 шт., монитор TFT 19"ViewSonic VA1932WA Black - 1 шт., монитор 19 " SAMSUNG 19C 200N - 1 шт., системный блок DNS Home Pentium E2160 - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., принтер HP Laser Jet 1020 - 1 шт., мультимедиа проектор Optoma X302 - 1 шт., колонки Genius - 1 шт. Список ПО на компьютере: Microsoft Windows 7, Microsoft Office 2010, Kaspersky Business Space Security Russian Edition, LibreOffice 6.3.3, Adobe Acrobat Reader, Mozilla Firefox 83.x, Opera 72.x, Google Chrome 86.x.	Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

Программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Кандидат сельскохозяйственных наук (ученая степень)	Заведующий кафедрой (занимаемая должность)	Технология переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза (место работы)	Алексеева Ю. А. (ФИО)
---	---	---	--------------------------

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза

Протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

Заведующий кафедрой

/Алексеева Ю.А.

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

Программа одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологии переработки с.-х. продукции и ветсанэкспертиза  
протокол № 8 от 25 марта 2022 г.

председатель учебно-методической комиссии \_\_\_\_\_ /

\_\_\_\_\_  
(Подпись)