

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дмитриев Николай Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.08.2022 08:42:58
Университетский суд
f7c6227919e4cdd1154d7b683991f8557b37cafb4

**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.В Преддипломная**

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:

- Цель практики: является сбор необходимого материала, проведение завершающего этапа эксперимента согласно схеме исследования по теме выпускной квалификационной работы, систематизация и обработка данных, актуализация, имеющегося литературного обзора и оформление выпускной квалификационной работы.

Задачи:

- • изучение хозяйственно - производственной деятельности перерабатывающего предприятия (промышленный комплекс, АО, ЗАО и т.д.), на базе которого будет выполняться выпускная квалификационная работа;
- • изучить технологию, процессы, операции и рецептуру, связанные с производством, хранением и переработкой продукции;
- • выполнить индивидуальное задание научного руководителя.
- • владение современными информационными технологиями сбора, обработки, редактирования и представления результатов научных исследований.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Практика относится к части, вариативной части Б2.В "Практика" основной профессиональной образовательной программы (далее – образовательной программы) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Практика проводится в 8 семестре.

3. ВИД ПРАКТИКИ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид (тип) практики – производственная

Тип: Преддипломная

Место проведения

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. Форма проведения практики:

Производственная практика–Преддипломная проводится в следующей форме:

дискретная – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОП).

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:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК-4 Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	ИД-1к-4– Знает технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья Владеть: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

<p>ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИД-1пк-1 – Знать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>знать: - технологии производства, хранения и переработки сырья и производства продуктов переработки уметь: - решать задачи по реализации технологии производства, хранения и переработки сырья и производства продуктов переработки владеть: -действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья</p>
<p>ПК-2 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИД-1пк-2 – Знать режимы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать:- технологию хранения животного сырья,предназначенного для дальнейшей переработки. Уметь: - организовать транспортировку вторичного сырья, предназначенного для переработки. Владеть: - методами консервирования и переработки продукции животноводства.</p>
<p>ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1пк-3–Использует методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Знать:методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки Уметь: использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки Владеть: способностью использовать методы оценки качества сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки</p>

<p>ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИД-2пк-1 – Применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>знать: - современные методы производства продукции растениеводства и животноводства уметь: - применять современные методы производства продукции растениеводства и животноводства владеть: - навыками по использованию современных методов производства продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ПК-2 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИД-2пк-2 – Уметь обосновывает режимы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать:- способы и методы технологии хранения животного сырья, предназначенного для дальнейшей переработки. Уметь: - организовать транспортировку вторичного сырья, предназначенного для переработки. Владеть: - методами консервирования и переработки продукции животноводства.</p>
<p>ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-2пк-3 – Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>знать: - методы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки уметь: - решать задачи по реализации контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки владеть: - действующей нормативно-технической документацией для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья</p>

<p>ПК-4 Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>ИД-2пк-4–Владеет навыками эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p>	<p>Знать - оптимальные параметры технологических операций и рациональные режимы работы технологического оборудования; - технологию получения вторичных продуктов животноводства требования к качеству сырья и готовому продукту. Уметь: эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья. Владеть: Способностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p>
<p>ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИД-3пк-1 –Владеть навыками реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать:методы реализации технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Уметь:реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства Владеть:Способностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>
<p>ПК-2 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ИД-3пк-2 –Организует и контролирует работы по хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Знать: :технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья- технологию хранения животного сырья, предназначенного для дальнейшей переработки. Уметь: применять новые безотходные технологии с учетом современных требований рынка- Владеть: технохимического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции</p>

ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-3пк-3–Владеет навыками контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать:Основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве Уметь: Использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве Владеть: Способностью использовать основные методы оценки основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве
ПК-4 Способен эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	ИД-3пк-4– Обеспечивает организацию работ по эксплуатации технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья	Знать: принципы работы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья Уметь: организовывать эксплуатацию технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья Владеть: способностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

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

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы или 108 часов, продолжительность - 2 недели.

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
Восьмой семестр		
1	Анализ литературных источников Предоставление раздела «Обзор литературы» ВКР	30
2	Обработка и анализ полученных экспериментальных данных Обобщение общих сведений о предприятии, структура предприятия (учреждения или организации), его подразделений, цехами, отделами. Анализ и обобщение полученной информации. ¶В соответствии с методикой провести обработку полученных данных, сделать их анализ, обоснование и выводы.¶	24
3	Оформление выпускной квалификационной работы Предоставление ВКР	30
4	Оформление выводов и заключения, предварительная защита ВКР Предварительная защита ВКР	24

	Итого:	108
--	--------	-----

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов, перечень работ	Трудоемкость в часах
Пятый курс		
1	Анализ литературных источников Предоставление раздела «Обзор литературы» ВКР	30
2	Обработка и анализ полученных экспериментальных данных Обобщение общих сведений о предприятии, структура предприятия (учреждения или организации), его подразделений, цехами, отделами. Анализ и обобщение полученной информации. ¶В соответствии с методикой провести обработку полученных данных, сделать их анализ, обоснование и выводы.¶	24
3	Оформление выпускной квалификационной работы Предоставление ВКР	30
4	Оформление выводов и заключения, предварительная защита ВКР Предварительная защита ВКР	24
	Итого:	108

Вид аттестации: Зачет с оценкой.

Конкретное содержание "Преддипломная; 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Технология хранения и переработки продукции животноводства; (ФГОС3++);" 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. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продук
2. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. М
3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учеб. пособ
4. Управление качеством [Текст] : учеб.для вузов / Е. И. Семенова [и др.] ; под ред. Е. И. Семеновой. - М
5. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции [Текст] : учеб.для
6. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства [Текст] : учеб.для вузов
7. Бредихин, Сергей Алексеевич.
Технология и техника переработки молока [Текст] / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юр
8. Шальгина, Александра Михайловна.
Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] : учеб.для вузов / А. М. Шальгина, Л. В. Кал
9. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учеб.для вузов / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А.
10. Голубева, Любовь Владимировна.
Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Тек
11. Производство и переработка свинины [Текст] : учеб. пособие для вузов : допущено учеб.-метод. об
12. Производство и переработка говядины [Текст] : учеб. пособие для вузов по спец. 110305 "Технолог
13. Бессарабов, Борис Филиппович.
Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Текст] : учеб.пособие для студе

11.1.2. Дополнительная литература

1. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Иркут. гос. аграр. Полный текст доступен в электронной библиотеке ИрГАУ
2. Технология, оборудование и проектирование предприятий мясной отрасли [Электронный ресурс] : ;
3. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Текст] : учеб.п

11.2. Перечень ресурсов сети «Интернет»

1. Rambler.ru, Google.ru, Yandex.ru
2. <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>- база данных AGRIS
3. <http://e.lanbook.com/> -Издательство «Лань» электронно-библиотечная система
4. <http://www.rucont.ru/> Электронно-библиотечная система «Рукопт»
5. <http://foodstandart.ru>)
6. <http://protect.gost.ru>
7. <http://rosteststandart.ru/reestry.html>
8. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
9. <http://www.rugost.com> - официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
10. www.garant.ru – Гарант.

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
3	Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Свободно распространяемое программное обеспечение		
1	Adobe Acrobat Reader DC	Свободно распространяемое ПО
2	Mozilla Firefox 83.x	Свободно распространяемое ПО

12. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ "ПРЕДДИПЛОМНАЯ; 35.03.07 - ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ; ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА; (ФГОСЗ++)" 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, дом 59, ауд. 45	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья - 25 шт., доска меловая - 1 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран, телевизор LG - 1 шт., монитор ViewSonic VA1932WA - 1 шт., системный блок - ПЭВМ "Снежный барс" - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</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>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>
3	Тимирязева, дом 59, ауд. 44	<p>Специализированная мебель: столы ученические – 63 шт., лавки - 63 шт., трибуна - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проекционный экран Classic Solytion - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Актовый зал.</p>

4	Тимирязева, дом 59, ауд. 46	<p>Специализированная мебель: столы преподавательские - 8 шт., стулья - 9 шт., стеллаж металлический - 1 шт., шкаф платиновый - 1 шт.</p> <p>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.</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>	Кафедра "Технологии производства сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы" Для проведения индивидуальных консультаций, хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования
5	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>	Читальный зал библиотеки для самостоятельной работы с одновременным доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", электронной информационно-образовательной среде и электронно-библиотечным системам

6	Тимирязева, дом 59, ауд. 6	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 15 шт., стулья - 29 шт., доска маркерно-магнитная - 1 шт., трибуна - 1 шт., шкаф комбинированный со стеклом - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты.</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>
7	Молодежный, ауд. 622	<p>Специализированная мебель: столы ученические - 19 шт., стол преподавателя - 1 шт., стулья - 38 шт., трибуна - 1 шт., доска меловая - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: экран проекционный Classik Solution Lyra E - 1 шт., проектор Optoma - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы</p>	<p>Учебная аудитория для проведения групповых и лекционных занятий</p>

8	Молодежный, ауд. 623	<p>Специализированная мебель: столы лабораторные - 6 шт., табурет на металлическом каркасе - 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., доска магнитно-маркерная - 1 шт.</p> <p>Технические средства обучения: монитор Samsung - 1 шт., системный блок Ramec - 1 шт., принтер/сканер/копир HP LJ M1132 MFP - 1 шт., колонки Genius - 1шт.</p> <p>Лабораторное оборудование: весы ВК-300 - 1 шт., рефрактометр ИРФ-454Б2М -1 шт., центрифуга лабораторная ПЭ-6900 - 1 шт., пест.ступка фарфоровая - 1 шт., стеллаж лабораторный., весы REDMOND RS-736 - 1 шт., шкаф сушильный - 1 шт., шкаф вытяжной - 1 шт., сепаратор - 1 шт., блендер - 1 шт., йогуртница - 1 шт., набор ареометров, рН-метр - 1 шт., набор химической посуды, реактивы, микроскопы, мойка для лабораторной посуды, холодильник Regal - 1 шт., печь муфельная ПМ-8 - 1 шт., электро печь Lysva - 1 шт., клевер - 1 шт., дистиллятор для воды - 1 шт., водяная баня - 1 шт., гомогенизатор Universal Laboratory AID type MPW-309 - 1 шт., электро-маслобойка бытовая МЭ 12/200-1 - 1 шт.</p> <p>Учебно-наглядные пособия: схемы, плакаты, таблицы.</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>	Учебная аудитория для проведения групповых и лабораторно-практических занятий
---	----------------------	--	---

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 биологических наук (ученая степень)	Доцент (занимаемая должность)	Общая биология и экология (место работы)	Мартемьянова А. 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)