

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.А. БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор агропромышленного института



/Зайцев А.А./

ПРОГРАММА

Б2.О.02.01(П) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Направление подготовки / специальность (код, наименование):

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) / специализация:

Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очная, очно-заочная

Институт: агропромышленный

Кафедра: технологии хранения и переработки с/х продукции

Формы обучения	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	3,4	4,5	
Семестр / триместр	6,7	12,13	
Форма отчетности	зачет с оценкой – 0,2 зачет с оценкой – 0,2	зачет с оценкой – 0,6 зачет с оценкой – 0,6	
Контактная работа ИФР	4,4	1,2	
Самостоятельная работа	643,6	646,8	

Всего часов: 648

Трудоемкость: 18 зачетных единиц.

Разработчик(и) программы:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Т.В. Зубкова

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

1.1. Вид практики (в соответствии с ФГОС ВО):

Производственная (для бакалавров).

1.2. Тип практики:

технологическая практика (для бакалавров).

1.3. Цель практики: овладение профессиональными умениями и навыками, опытом профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями, путем непосредственного участия обучающихся в выполнении технологических операций на рабочих местах в период практики, а также приобретение навыков организаторской работы в различных экономических и хозяйственных условиях.

1.4. Задачи практики:

- закрепление и углубление знаний, умений и навыков, полученных в период обучения;
- освоение специфики работы по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;
- развитие навыков и способностей анализировать технологический процесс как объект управления АПК;
- проведение анализа производственно-экономического состояния предприятия;
- изучение и освоение технологии возделывания сельскохозяйственных культур, технологии хранения и переработки растениеводческой или животноводческой продукции;
- получение навыков организации контроля за качеством сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;
- сбор и обработка материалов для отчета и выпускной квалификационной работы.

1.5. Способы проведения практики: стационарная и выездная.

1.6. Формы проведения практики: непрерывная.

1.7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате прохождения практики у обучающихся формируются следующие компетенции:

общекультурные (ОК):

Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1);

- Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности (ОПК-2);

- Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов (ОПК-3);

- Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4);

- Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5);

- Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности (ОПК-6).

универсальные (УК):

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-3).

Планируемые результаты прохождения практики

Код формируемой компетенции по ОПОП ВО	Знать	Уметь	Владеть
--	-------	-------	---------

ОПК-1	-основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	-решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	-навыками по решению типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-2	- законодательные основы деятельности по карантину растений, технологии ликвидации карантинных растений; -требования к карантинной фитосанитарной безопасности в соответствии с законодательством Российской Федерации; -природоохранные требования при производстве с/х продукции; - форму и структуру отчёта о результатах сортоиспытания; -требования к учётно-отчётной документации по производству сельскохозяйственной продукции.	- применять основные нормативно-правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности	- действиями по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов
ОПК-3	- требования, методы, правила для создания безопасных условий выполнения производственных процессов	- создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	- общим контролем по реализации технологического процесса производства с/х продукции
ОПК-4	- требования с/х культур к условиям произрастания и к качеству посевного материала; - требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы её доработки до кондиционного состояния; - современные технологии производства	-пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологии возделывания с/х культур; - умеет отбирать пробы для лабораторного анализа и определять показатели качества	- современными методами и приемами для реализации технологии в профессиональной деятельности;

	сельскохозяйственной продукции.	продукции.	
ОПК-5	<ul style="list-style-type: none"> -алгоритм дисперсионного анализа; -перечень учётов и наблюдений в опытах в соответствии с методиками; -требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы её доработки до кондиционного состояния -регламент принятия решения по заявке на выдачу патента; 	<ul style="list-style-type: none"> -организовывать закладку полевых опытов, производить учёты и наблюдения в опытах в соответствии с действующими методиками испытаний -пользоваться специальными программами и базами данных при проведении экспериментальных исследований 	<ul style="list-style-type: none"> -методиками по планированию экспериментов по испытанию растений в соответствии с полученным заданием; - методиками по проведению экспериментального этапа испытания растений на отличимость, однородность и стабильность.
ОПК-6	-базовые основы экономики	<ul style="list-style-type: none"> -использовать знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности; -определять объёмы работ по технологическим операциям, количество работников и нормосмен при разработке технологических карт. 	-навыками определения экономической эффективности в профессиональной деятельности
УК-3	<ul style="list-style-type: none"> - стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; - особенности поведения разных групп людей, с которыми работает/взаимодействует; 	<ul style="list-style-type: none"> - определять свою роль в команде; - устанавливать разные виды коммуникации (учебную, деловую, неформальную и др.); - оценивать последствия личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в обмене информацией, знаниями и опытом, в презентации результатов работы команды;

1.8. Место практики в структуре основной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО):

Производственная технологическая практика (Б2.О.02.01(П)) относится к обязательной части Блока 2 «Практика». Практика связана с дисциплинами:

«Производство продукции животноводства», «Производство продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции растениеводства», «Технология хранения и переработки продукции животноводства», «Методы исследования пищевых продуктов», «Технология производства мясо-молочных консервов», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки», «Технология переработки молока».

1.9. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах:

Объем практики – 18 з.е.

Продолжительность практики – 12 недель.

1.10. Объем контактной работы в часах и её продолжительность в неделях:

Объем контактной работы – ИФР очная форма – 4,4 ч, очно-заочная форма – 1,2.

Продолжительность контактной работы – 12 недель.

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Содержание заданий, раскрывающих основные виды деятельности обучающихся во время прохождения практики:

Студенты должны продемонстрировать владение приёмами и методами научного исследования. Достигнутый уровень знаний и умений предполагает способность самостоятельной работы над темой выпускного квалификационного проекта, навыки поиска и систематизации необходимой информации и умение правильно оформить научный стиль.

Общее знакомство с предприятием

Ознакомится с районом расположения предприятия, историей его возникновения и развития, планом расположения и назначения всех производственных и вспомогательных зданий и сооружений. Рассмотреть производственную мощность, сырьевую зону предприятия, ассортимент, количество и качество выпускаемой продукции, районы снабжения предприятия сырьем и вспомогательные материалы, районы сбыта продукции, перспективы развития предприятия, режимы работы и схему его административно-технического управления.

Изучение технологии и характеристика основных процессов производства

Общие вопросы

В зависимости от темы выпускной квалификационной работы студент изучает соответствующее производство. Ниже приведен перечень вопросов, которые являются общими для всех тем выпускных квалификационных работ и должны быть изучены и отражены в отчете:

- 1) характеристика основного сырья и вспомогательных материалов в соответствии с требованиями стандартов и технических условий;
- 2) ассортимент и виды готовой продукции и отходов производства, характеристика их в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;
- 3) плановые и фактические отходы и потери продукта, возможные пути совершенствования технологии для снижения отходов и потерь;
- 4) аппаратурно-технологические схемы производства с критической оценкой соответствия принятых на заводе решений или установленного оборудования современному уровню техники и технологии;
- 5) теххимический контроль производства в соответствии с действующими стандартами, технологическим регламентом, инструкциями (текстовой частью или в виде таблиц);
- 6) установленное оборудование и аппаратура, режимы его работы, компоновка, крепление, возможности монтажа и демонтажа, поэтажное размещение и взаимоувязка в технологической схеме, обслуживающие площадки к ним и т.п.;
- 7) организация погрузочно-разгрузочных работ с критической оценкой возможности их совершенствования;
- 8) обеспечение безопасных условий труда и промышленная санитария.

Вспомогательные производства

Теплоснабжение. Анализ системы теплоснабжения предприятия и ее особенности (на базе собственной котельной, от ТЭЦ или котельной других предприятий).

Топливное хозяйство. Основное и резервное топливо. Особенности сжигания топлива. Пути повышения эффективности использования топлива.

Мероприятия по охране труда и технике безопасности при эксплуатации котельных установок. Вопросы охраны окружающей среды.

Электроснабжение. Анализ системы электроснабжения предприятия и её особенности (на базе собственной электроподстанции).

Мероприятия по охране труда и технике безопасности при эксплуатации электрического оборудования.

Водоснабжение и канализация. Анализ источников водоснабжения предприятия и их особенности, городская водопроводная сеть, насосные станции.

Структура потребления воды предприятием (технологические нужды, отопление и др.). Водонапорная башня, емкость резервуаров, высота башни и температура воды. Запасные аварийные водохранилища. Санитарный и технический контроль качества воды. Мероприятия по экономии воды. Краткая характеристика канализационных линий (производственных, фекальных и дождевых сточных вод). Задачи экологической службы.

Наличие, место нахождения и работа очистных устройств на территории предприятия. Жироловки, поля фильтрации, эффективность очистки сточных вод.

Холодильно-компрессорное хозяйство. Спецификация холодильных установок. Технологические характеристики холодильных установок. Техничко-экономические показатели работы системы холодоснабжения (затраты на хладагент, воду, электроэнергию, зарплату и др.).

Основное производство

Описание основного производства проводится исходя из оценки и анализа технологических процессов. Необходимо привести рекомендации по улучшению эффективности работы предприятия. На основании критического анализа работы цеха (предприятия), реконструкция которого предусмотрена заданием, студент совместно с руководителем от Университета и предприятия намечает основные её пути. В соответствии с планом реконструкции студент представляет выполненный сырьевой расчет, проверочный расчет технологического оборудования, расчет площадей, коммуникаций, холодо- и теплоснабжения.

Отчет о практике должен учитывать специализацию подготовки будущего бакалавра и содержать следующую информацию

- описание организации производственного потока (поточность производства, способы транспортировки сырья и готовой продукции, уровень организации транспортных операций, анализ узких мест производства и организации технологического потока);

- сведения о контроле за соблюдением технологической дисциплины в подразделениях предприятия и правильной эксплуатации технологического оборудования;

- сведения о комплексном использовании всего сырья, объемах получаемого вторичного сырья, анализ эффективности его переработки;

- перечень технологического оборудования, его технические характеристики и уровень современности, предложения и замечания по размещению технологического оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест, вывод о роли оборудования в формировании качества;

- общие схемы технологических процессов, основных подразделений и цехов предприятия;

- сведения о расстановке рабочих на отдельных участках производства и соответствие численности рабочих расчетным данным;

- вывод об эффективности использования производственных площадей (соответствие площадей производственной мощности);

- метрологическое обеспечение и системы контроля качества, соответствие качества продукции государственным и отраслевым стандартам, документация на готовую продукцию (сертификаты и т.д.), перечень технических условий, разработанных на предприятии;
- виды брака, выпуск продукции низкого качества, анализ причин и мероприятия по их устранению, направления использования бракованной продукции, роль технологической службы в обеспечении качества продукции;
- характерные нарушения правил техники безопасности в цехах и пути их предупреждения;
- предложения, направленные на повышение эффективности производства, сокращение расходов материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда.

III. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

3.1. Формы отчетности по итогам практики:

Результаты (итоги) технологической практики реализуются в выпускных квалификационных работах (проектах) студентов.

По окончании практики студенты предоставляют отчетную документацию, в которую входят:

1. Дневник практики;
2. Отчёт о прохождении практики, в котором студент описывает структуру предприятия, технологические линии производств, виды экспериментов, методики.

IV. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

4.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ №	Код контролируемой компетенции (или ее части) и ее формулировка	Контролируемые разделы (этапы) практики	Наименование оценочного средства
1	(ОПК-1)Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	предварительный	дневник
2	- (ОПК-2) Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	предварительный	Дневник
3	- (ОПК-3) Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ознакомительный	Дневник, отчет

4	- (ОПК-4)Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ознакомительный	Дневник, отчёт
5	- (ОПК-5) Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	содержательный	Дневник, отчёт
6	- (ОПК-6)Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности;	содержательный	Дневник, отчёт
7	(УК-3) -Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	заключительный	Дневник, отчёт, доклад, презентация

4.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результаты (освоенные компетенции)	Контролируемые разделы (этапы) практики	Основные показатели оценки результата	Критерии оценивания компетенций
ОПК-1	предварительный	Наличие дневника. Наличие контактов предприятия.	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-2	предварительный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-3	ознакомительный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и

		требованиями программы практики	отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-4	ознакомительный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-5	содержательный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
ОПК-6	содержательный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике
УК-3	Заключительный	Выполнение заданий практики и оформление отчётной документации в соответствии с требованиями программы практики	Уровень анализа и самоанализа практической деятельности, представленный в дневнике практики. Дневник заполняется ежедневно и отражает все аспекты деятельности студента на практике

Описание шкалы оценивания :

«Зачтено (с оценкой «отлично»)» - обучающийся своевременно выполнил весь объем работы, требуемый программой практики, показал глубокую теоретическую, методическую, профессионально-прикладную подготовку; умело применил полученные знания во время прохождения практики, показал владение традиционными и альтернативными методами, современными приемами в рамках своей профессиональной деятельности, точно использовал профессиональную терминологию; ответственно и с интересом относился к своей работе, грамотно, в соответствии с требованиями сделал анализ проведенной работы; отчет о практике выполнил в полном объеме, результативность практики представлена в количественной и качественной обработке, продуктах деятельности, обучающийся показал сформированность общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

«Зачтено (с оценкой «хорошо»)» - обучающийся демонстрирует достаточно полные знания всех профессионально-прикладных и методических вопросов в объеме программы практики; полностью выполнил программу, но допустил незначительные ошибки при выполнении задания, владеет инструментарием методики в рамках своей профессиональной подготовки, умением использовать его; грамотно использует профессиональную терминологию при оформлении отчетной документации по практике.

«Зачтено (с оценкой «удовлетворительно»)» - обучающийся выполнил программу практики, однако в процессе работы не проявил достаточной самостоятельности, инициативы и заинтересованности, допустил существенные ошибки при выполнении заданий практики, демонстрирует недостаточный объем знаний и низкий уровень их применения на практике; неосознанное владение инструментарием, низкий уровень владения методической терминологией; низкий уровень владения профессиональным стилем речи; низкий уровень оформления документации по практике.

«Не зачтено» (с оценкой «неудовлетворительно») - обучающийся не выполнил программу практики и (или) не представил необходимую отчетную документацию в требуемой форме.

4.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы, требующие устного ответа;

1. Характеристика перерабатывающего предприятия
2. Технология приемки сырья на перерабатывающее предприятие
3. Характеристика ассортимента выпускаемой продукции на перерабатывающем предприятии
4. Методики оценки качества сырья по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям
5. Технология переработки сырья (молока, мяса и т.д.) на перерабатывающем предприятии (по видам продукции)
6. Режимы и условия хранения сырья и готовой продукции

Темы индивидуальных заданий:

1. Пользуясь уставом предприятия изучить:
 - полное название предприятия, под которым оно значится в регистрационных документах;
 - место расположение предприятия (а именно почтовый и электронный адрес;
 - изучить структуру предприятия (перечислить цеха входящие в состав предприятия и их функцию).
2. Информационный обзор печатных изданий в области технологии переработки продуктов животноводства и растениеводства (периодические издания, вестники ВУЗов, каталоги, учебники, технологические инструкции, ГОСТы, и т.д.).
3. Изучение ассортимента продукции вырабатываемого на предприятии
4. Изучение методик оценки качества сырья (молока, мяса,) используемых на предприятиях перерабатывающей промышленности.
5. Подготовка материалов, раскрывающих сущность и эффективность реализации процессов приемки сырья и его переработки в готовую продукцию (цельномолочные продукты, кефир и т.д.).

4.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по практике, проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

К контролю текущей успеваемости относится проверка знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся при собеседовании по результатам выполнения заданий отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации с методистом от образовательной организации.

Промежуточная аттестация по практике осуществляется в форме зачета с оценкой. Для аттестации обучающийся представляет отчет, который выполняется по результатам прохождения практики с учетом (анализом) результатов проведенных работ и отзыва руководителя практики.

Зачет с оценкой проводится после завершения прохождения практики в объеме программы практики. Результаты аттестации практики фиксируются в зачетно-экзаменационных ведомостях. Получение обучающимся неудовлетворительной оценки за аттестацию является академической задолженностью.

V. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАКТИКИ

5.1. Этапы практики:

Этап 1. Предварительный. Ознакомление с целями, задачами, содержанием и организационными формами производственной практики.

Этап 2. Ознакомительный. Общее знакомство с предприятием.

Этап 3. Содержательный. Изучение технологии и характеристика основных процессов производства. Общие вопросы. Вспомогательное и основное производство.

Этап 4. Заключительный. Анализ и самоанализ проделанной работы. Подведение итогов практики.

5.2. Базы практики:

Производственная технологическая практика проходит на базе организаций, направленность деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся: кафедра технологии хранения и переработки с/х продукции ЕГУ им.И.А. Бунина, Управление сельского хозяйства Липецкой области, ООО "Елецкий Агрокомплекс", "Агрофирма Трио", ОГБУ "Елецкая городская станция по борьбе с болезнями животных", ФГБНУ "Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория", ИП Глава КФХ Бутырин Дмитрий Алексеевич, ООО «Луч» и др.

5.3. Особенности организации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При выборе базы практики для лиц с ОВЗ и инвалидов учитывается не только возможность решения студентом (-ами) задач практики, но и его (их) ограниченные возможности здоровья. Порядок организации практики регламентирован соответствующим локальным актом.

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Шевченко, И. П. Фирсов, А. М. Соловьев [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 424 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50171 (дата обращения 01.09.2020)

Дополнительная литература

1. Учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудски, А. П. Голикова [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 464 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4978 (дата обращения 01.09.2020)
2. Практикум по технологии производства продукции растениеводства [Электронный ресурс] : учебник / В. А. Шевченко, И. П. Фирсов, А. М. Соловьев [и др.]. -

Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 424 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50171 (дата обращения 01.09.2020)

3. Наумкин, В. Н. Технология растениеводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Н. Наумкин, А.С. Ступин. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 600 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=51943 (дата обращения 01.09.2020)

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 624 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3819 (дата обращения 01.09.2020)

5. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 464 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4978 (дата обращения 01.09.2020)

Интернет-ресурсы

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	http://www.biblioclub.ru	Электронно- библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

6.2. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (не предусмотрен)

VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-техническая база организации, в которой проводится производственная практика, помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям технической безопасности при проведении учебных работ.