

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет технологического менеджмента

Кафедра технологии производства, переработки сельскохозяйственной продукции

Учебный год 2024-2025

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Наименование направления подготовки	35.03.07 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. № 669
Год начала подготовки	2019
Очная форма обучения - учебные планы по годам приема	2023, 2022, 2021
Заочная форма обучения - учебные планы по годам приема	2023, 2022, 2021, 2020
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-350307-2019
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол № 6 от 11 апреля 2023 г.
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора № 85/06 от 11 апреля 2023 г.
Тип практики	Ознакомительная
Способы и формы проведения практики	Стационарная
Место практики в структуре учебного плана	Блок 2. Практика. Обязательная часть
Количество зачетных единиц	5

ВЛАДИКАВКАЗ 2024 год

Содержание

1. Планируемые результаты обучения при прохождении практики
2. Содержание практики.
3. Формы отчетности по практике.
4. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике.
5. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.
6. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).
7. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.
8. Приложения

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

№ №	Планируемые результаты освоения образовательной программы		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
	Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции		
1	Общепрофессиональные навыки	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1ОПК-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: основные законы математики, химии, физики и других дисциплин для определения качественных показателей сырья, готовой продукции в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>Уметь: использовать основные законы математики, химии, физики и других дисциплин для определения качественных показателей сырья, готовой продукции в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;</p> <p>Владеть: навыками определения качественных показателей сырья, готовой продукции с помощью физико-химических методов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.</p>
2	Учёт факторов внешней среды	ОПК- 2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-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	<p>Знать: существующие нормативные документы (ГОСТ, ОСТ, ТУ и др.) по вопросам качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;</p> <p>Уметь: использовать существующие нормативные документы (ГОСТ, ОСТ, ТУ и др.) по вопросам качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки;</p> <p>Владеть: навыками использования существующих нормативных документов по вопросам качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.</p>
3	Правовые основы	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать	ИД-1ОПК-3 Создает безопасные условия труда, обеспечивает	Знать: безопасные условия труда, профилактические мероприятия по предупреждению производственного

	профессиональной деятельности	безопасные условия выполнения производственных процессов	проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	травматизма, и профессиональных заболеваний; Уметь: осуществлять безопасные условия труда; Владеть: навыками оказания первой помощи пострадавшим в производственных условиях.
4	Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-4 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Знать: современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; Уметь: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; Владеть: навыками реализации современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
5	Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК – 5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-5 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: Основы проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: методами проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
6	Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-6 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Знать: основы экономической эффективности производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: использовать базовые знания экономики для определения экономической эффективности производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: методами расчета экономической эффективности производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
		ОПК № 7 Способен понимать принципы работы		

		современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности		
7	Профессиональные навыки	ПК-1 . Способен к разработке системы мероприятий по повышению эффективности производства, хранения и переработки продукции растениеводства.	<p>ИД-1ПК-1 Осуществляет контроль за эффективностью технологического процесса производства продукции растениеводства.</p> <p>ИД-2ПК-1 Реализует технологию послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции.</p> <p>ИД-3ПК-1 Реализует технологию закладки сельскохозяйственной продукции на хранение в условиях, обеспечивающих сохранность урожая.</p> <p>ИД-4ПК-1 Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования для правильного выполнения</p>	<p>ИД-1_{ПК-1} Знать: основы производства продукции растениеводства; Уметь: осуществлять контроль за эффективностью технологического процесса производства продукции растениеводства; Владеть: навыками контроля за эффективностью технологического процесса производства продукции растениеводства.</p> <hr/> <p>ИД-2_{ПК-1} Знать: основы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: реализовывать технологию послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции; Владеть: навыками реализации технологии послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции.</p> <hr/> <p>ИД-3_{ПК-1} Знать: основы технологии хранения сельскохозяйственного сырья, продукции; Уметь: реализовывать технологии хранения сельскохозяйственного сырья, продукции; Владеть: навыками по технологии закладки сельскохозяйственного сырья, продукции на хранение.</p> <hr/> <p>ИД-4_{ПК-1} Знать: основное технологическое оборудование для правильного выполнения технологических операций по производству продукции растениеводства; Уметь: осуществлять технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического</p>

			<p>технологических операций по производству продукции растениеводства.</p> <p>ИД-5ПК-1 Осуществляет технологию доработки сельскохозяйственной продукции для производства комбикормов</p>	<p>оборудования для правильного выполнения технологических операций по производству продукции растениеводства;</p> <p>Владеть: навыками правильной эксплуатации технологического оборудования для правильного выполнения технологических операций по производству продукции растениеводства.</p> <hr/> <p>ИД-5ПК-1 Знать: виды растительного сырья и отходы его переработки для производства комбикормов; Уметь: осуществлять технологии доработки сельскохозяйственной продукции для производства комбикормов; Владеть: навыками культивирования микроорганизмов на вторичных сырьевых ресурсах для производства кормовых дрожжей, комбикормов; - навыками приготовления комбикормов на основе отходов сельскохозяйственной продукции и их использование в кормлении сельскохозяйственных животных.</p>
8	Профессиональные навыки	ПК-2. Способен к управлению технологическими процессами производства, хранения, переработки продукции растениеводства	<p>ИД-1ПК-2 Составляет оборот стада и рассчитывает среднегодовое поголовье сельскохозяйственных животных по половозрастным (производственным) группам животных и птицы</p> <p>ИД-2ПК-2 Определяет предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных.</p>	<p>ИД-1_{ПК-2} Знать: основные половозрастные (производственные) группы сельскохозяйственных животных и птицы Уметь: вести учет поголовья животных и птицы по половозрастным (производственным) группам Владеть: навыками расчета среднегодового поголовья и составления плана годового оборота стада</p> <p>ИД-2_{ПК-2} Знать: основные факторы, определяющие продуктивность сельскохозяйственных животных и птицы Уметь: учитывать генетический потенциал продуктивности животных и птицы в зависимости от породы (красса) Владеть: навыками прогнозирования продуктивности сельскохозяйственных животных и птицы</p>

			<p>ИД-3ПК-2 Способен на практике использовать основы технологических процессов производства и первичной переработки продукции животноводства</p> <p>ИД-4ПК-2 Использует и эксплуатирует оборудование для хранения продукции животноводства.</p> <p>ИД-5ПК-2 Использует и эксплуатирует оборудование в сфере производства продукции животноводства.</p>	<p>ИД-3_{ПК-2} Знать: основные технологические процессы производства и первичной переработки продукции животноводства Уметь: определять влияние отдельных технологических процессов производства и первичной переработки на качество продукции животноводства Владеть: навыками управления технологических процессов производства и первичной переработки на качество продукции животноводства</p> <p>ИД-4_{ПК-2} Знать: основные виды оборудование для хранения продукции животноводства Уметь: анализировать технологическое оборудование для хранения продукции животноводства. Владеть: навыками эксплуатации оборудование для хранения продукции животноводства.</p> <p>ИД-5_{ПК-2} Знать: основные виды оборудование для производства продукции животноводства Уметь: анализировать технологическое оборудование для производства продукции животноводства Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования для производства продукции животноводства</p>
9	Профессиональные навыки	ПК-3. Способен к организации ведения технологического процесса управления качеством, безопасностью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.	ИД-1ПК-3 Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья и продуктов животного происхождения	ИД-1 _{ПК-3} Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья и продуктов животного происхождения; Уметь: применять методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья и продуктов животного происхождения;

			<p>ИД-2ПК-3 Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и продуктов животного происхождения</p>	<p>Владеть: навыками определения качественных показателей сырья, полуфабрикатов на основных технологических процессах производства продуктов питания из растительного сырья и продуктов животного происхождения.</p> <p>ИД-2_{ПК-3} Знать: особенности ведения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и продуктов животного происхождения; Уметь: регулировать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья и продуктов животного происхождения; Владеть: основными приемами ведения технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и продуктов животного происхождения.</p>
10	Профессиональные навыки	<p>ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1ПК-4 Реализует входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья;</p>	<p>ИД-1_{ПК-4} Знать: виды контроля качества продукции (входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции) с целью ведения рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: осуществлять и реализовывать входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья; Владеть: навыками определения качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.</p>

			<p>ИД-2ПК-4 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</p> <hr/> <p>ИД-3ПК-4 Осуществляет технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматики используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <hr/> <p>ИД-4ПК-4 Реализует правила безопасной организации производства продуктов питания из растительного сырья с учетом требований санитарии и гигиены.</p>	<p>ИД-2_{ПК-4} Знать: требования технологической и эксплуатационной документации по производству продуктов питания из растительного сырья; Уметь: контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; Владеть: основными приемами работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями технологической и эксплуатационной документации.</p> <hr/> <p>ИД-3_{ПК-4} Знать: правила эксплуатации технологического оборудования, средств автоматики с целью реализации производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь: осуществлять технологические регулировки и правильную эксплуатацию технологического оборудования, средств автоматики используемых операций производства продуктов питания из растительного сырья; Владеть: навыками эксплуатации технологического оборудования, средств автоматики с целью реализации производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <hr/> <p>ИД-4_{ПК-4} Знать: требования санитарии и гигиены с целью безопасной организации производства питания из растительного сырья; Уметь: реализовывать правила безопасной организации производства питания из растительного сырья с учетом требований санитарии и гигиены; Владеть: навыками реализации правил безопасной</p>
--	--	--	--	--

				организации производства питания из растительного сырья с учетом требований санитарии и гигиены.
11	Профессиональные навыки	ПК-5. Способен к проведению работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований	ИД-1ПК-5 Проводит работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований.	ИД-1 _{ПК-5} Знать: источники научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; Уметь: собирать научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; - проводить работы по обработке и анализу научно-технической информации и результатам исследований; Владеть: навыками анализа литературных источников в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции и вести их обработку.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Производственная практика - это неотъемлемый вид практики обучающегося, направленный на расширение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение и совершенствование общекультурных и общепрофессиональных компетенций по избранной специальности, подготовку к будущей профессиональной деятельности. Выбор места производственной практики и содержания работ определяется необходимостью ознакомления бакалавра с деятельностью предприятий, организаций, научных учреждений, осуществляющих работы и проводящих исследования по направлению.

Форма проведения производственной практики - дискретно: по видам практик - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида (совокупности видов) практики.

Руководитель учебной практики от кафедры

Руководитель практики от кафедры назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессоров, доцентов и опытных преподавателей по представлению заведующего кафедрой или декана факультета.

В исключительных случаях допускается назначение руководителей из числа опытных штатных научных сотрудников или инженеров кафедры, систематически ведущих занятия со студентами данного курса.

Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом и проректором по учебной работе за организацию и качественное проведение практики и выполнение студентами программы практики.

Руководитель практики несет ответственность за правильное расходование средств, выделенных на проведение практики, обеспечивает соблюдение правил охраны труда и техники безопасности при проведении практики, правил трудовой и общественной дисциплины всеми практикантами.

В подготовительный период руководитель обязан:

Получить от заведующего кафедрой или декана факультета указания по подготовке и проведению практики.

Изучить программу практики и учебно-методическую документацию по практике, получить дневники практики.

Ознакомиться с содержанием и особенностями договоров, заключенных с предприятиями, организациями и учреждениями, при необходимости принять активное участие в их заключении. Детально ознакомиться с особенностями прохождения студентами практики в принимающей организации.

Спланировать и обеспечить своевременное проведение и оформление всех организационно-подготовительных мероприятий перед выездом студентов на практику: проведение специальных профилактических прививок и медосмотра, проведение инструктажа по технике безопасности с оформлением всех установленных документов, согласовывая все вопросы с отделом охраны труда.

Ознакомиться с группой студентов, направляемых на практику под его руководством (личными делами, академической успеваемостью, дисциплиной и т.д.) и выявить её актив.

Подготовить и провести организационное собрание с группой студентов-практикантов за неделю до начала практики.

На собрании необходимо:

- сообщить студентам точные сроки практики;
- сообщить фамилии и телефоны должностных лиц, занимающихся практикой в вузе;
- подробно ознакомить студентов-практикантов с программой практики, выделяя главные вопросы и разъясняя индивидуальные задания;
- сообщить об учебных пособиях, необходимых для выполнения программы практики, указать, где и какая литература может быть получена;
- сообщить требования по ведению дневника и составлению отчета по практике;
- напомнить о документах, необходимых студенту-практиканту в период практики (паспорт, студенческий билет, трудовая книжка и другие документы, предусмотренные на предприятии);
- ознакомить студентов с режимом работы предприятий – баз практик (распорядок дня, особенности рабочего места и др.);
- определить порядок выезда на загородную базу практики и установить место сбора всей группы в первый день практики;
- информировать студентов о дате подведения итогов практики на соответствующей кафедре.

Проконтролировать своевременность выплаты студентам суточных и проездных денег, а также приобретение билетов для проезда к месту практики.

Подготовить проект приказа об организации практики студентов и согласовать его с учебным отделом и другими отделами вуза до начала практики.

Решить все вопросы размещения и оформления студентов в принимающей организации за 2-3 дня.

В период пребывания на базе практики руководитель обязан:

Согласовать с уполномоченными специалистами предприятия:

- календарный план прохождения практики студентов в данной организации;
- список руководителей практики от предприятия;

- распределение студентов по рабочим местам и график их передвижения;
- тематику индивидуальных заданий;
- план проведения теоретических занятий и экскурсий;
- порядок проведения инструктажа по технике безопасности на каждом рабочем месте;
- проверить в отделе охраны труда, не относятся ли рабочие места студентов к категории опасных, требующих предварительной подготовки;
- проект приказа/распоряжения по рабочим местам студентов на предприятии.

Ознакомить руководителей практики от организации с программой практики, графиком перемещения студентов по рабочим местам и согласовать с ними содержание индивидуальных занятий.

Обеспечить встречу студентов, прибывших на практику, и оказать им помощь в размещении в общежитии или на квартире и в решении других бытовых вопросов.

Принять участие в проведении инструктажа по технике безопасности на местах практики и проконтролировать правильность и своевременность оформления соответствующей документации.

Ознакомить студентов с согласованным графиком прохождения производственной практики, с распределением по рабочим местам, с руководителями практики от организации, обеспечить систематический контроль за выходом студентов на практику.

Систематически контролировать выполнение студентами программы практики, графика её проведения и индивидуальных заданий; консультировать студентов по вопросам выполнения программы практики. Не реже одного раза в неделю проверять ведение дневников по практике, удостоверяя проверку своей подписью, и подбор материалов для отчета.

Периодически уточнять с руководителем от организации вопросы программы практики и индивидуальных заданий.

Оказывать помощь руководителям от предприятия в организации и проведении теоретических занятий и экскурсий.

Систематически информировать кафедру о ходе практики. Немедленно сообщать на кафедру, в деканат и ректорат обо всех случаях травматизма и грубого нарушения дисциплины студентами.

На заключительном этапе проведения практики:

- проверить и подписать дневники и отчеты студентов;
- оказать помощь руководителям практики от организации в составлении характеристик на практикантов;
- организовать отъезд студентов с баз практик в установленные учебным планом сроки.

По окончании практики руководитель обязан:

В недельный срок после окончания практики предоставить заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и

конкретными предложениями по совершенствованию практической подготовки студентов.

Предоставить в бухгалтерию вуза в установленном порядке отчет об использовании аванса на командировочные расходы, связанные с проведением практики данной группы студентов.

Оформить документы на почасовую оплату занятий, проводимых во время практики, в установленные сроки.

Уточнить на кафедре сроки предоставления на проверку отчетов и время приема зачета по практике и довести их до сведения студентов.

Принимать участие в работе кафедральной комиссии по приему защиты отчетов по практике у студентов.

Отчитаться на заседании кафедры о результатах практики, и предоставить в учебный отдел отчет о проведении практики студентов за подписью заведующего кафедрой для сводного отчета по вузу в установленные сроки.

Руководитель производственной практики от организации

Непосредственное руководство практикой возлагается на руководителя практики от организации.

Обязанности руководителя практики от организации:

Совместно с руководителем практики от кафедры составляет и обеспечивает соблюдение графиков прохождения практики в организации.

Знакомит студентов-практикантов с правилами охраны труда, техникой безопасности, эксплуатацией технических средств и др.

Организовывает рабочие места студентов-практикантов.

Организовывает и проводит практику в соответствии с программой практики и графиком работ.

Обеспечивает соответствие содержания практики, уровня и объема решаемых задач требованиям кафедры, изложенным в методических указаниях.

Оказывает помощь в подборе материала для индивидуального задания.

Предоставляет возможность студентам-практикантам вуза пользоваться имеющейся литературой, технической и другой документацией на предприятии.

Организовывает встречи студентов со специалистами, а также экскурсии, знакомя с особенностями производства, консультирует по производственным вопросам.

Осуществляет текущий контроль за ведением дневника не реже двух раз в неделю, за выполнением требований учебного плана и подготовки отчета. К моменту окончания практики дает характеристику студентам-практикантам.

Контролирует трудовую дисциплину студентов-практикантов и соблюдение ими правил внутреннего трудового распорядка. Сообщает на кафедру обо всех случаях серьезного нарушения студентами правил внутреннего распорядка и о наложении на них дисциплинарных взысканий.

При возможности принимает участие в работе кафедральной комиссии по приему защиты отчетов по практике у студентов.

Обязанности студентов при прохождении учебных практик

При прохождении практики студенты обязаны:

Систематически и глубоко овладевать практическими навыками по избранному направлению.

Получить на кафедре проводящей практику консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в т.ч. по технике безопасности.

Посещать в обязательном порядке все виды практик и выполнять в установленные сроки все виды заданий, предусмотренных программами практик.

Бережно и аккуратно относиться к мебели, оборудованию, инвентарю, приборам, учебным пособиям, книгам. Студентам запрещается без разрешения администрации организации - базы практики выносить предметы и различное оборудование из лабораторий, учебных и других помещений.

Поддерживать чистоту и порядок во всех учебных, учебно-производственных и производственных помещениях, принимать участие в их уборке на началах самообслуживания в установленном в месте прохождения практики порядке.

При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность деканат факультета и в первый день явки в университет представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в деканат факультета справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

Краткая инструкция студенту-практиканту при прохождении производственной практики

Перед выездом на практику необходимо:

Подробно выяснить: характер и сроки практики; подробный адрес базы практики.

Получить на кафедре программу практики.

Задания, которые необходимо выполнить на предприятии (по теме дипломной или курсовой работы);

Получить на профилирующей кафедре консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики, в т.ч. по технике безопасности;

Узнать, кто назначен старшим по группе практикантов на данном предприятии.

Прибыв на место практики, студент-практикант обязан:

Явиться в управление предприятия, учреждения, организации и отметить в дневнике дату прибытия.

Получить документ – пропуск (удостоверение).

Явиться к руководителю практики от организации, ознакомить его с программой практики и индивидуальными заданиями, и согласовать с ним рабочее место, календарный план-график прохождения практики, порядок проведения итогов работы, порядок пользования производственно-техническими материалами, литературой, инструментами и приборами, порядок получения спецодежды.

Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка и техникой безопасности на предприятии, в учреждении, организации и неуклонно их выполнять.

Уточнить с руководителем практики от организации, кто будет руководить работой студента-практиканта непосредственно на рабочем месте, порядок и место получения консультаций.

Установить связь с общественными организациями предприятия и принимать активное участие в общественной жизни предприятия, учреждения, организации.

Не позднее следующего дня по прибытии на предприятие студент должен стать на табельный учет и приступить к работе.

При пользовании производственно-техническими материалами предприятия строго руководствоваться установленным порядком эксплуатации и хранения этих материалов.

Систематически вести дневник практики.

Отчет должен составляться по окончании каждого этапа практики и окончательно оформляться в последние дни пребывания студента на месте практики.

Отчет должен представлять собой систематическое изложение выполненных работ, иллюстрироваться схемами, чертежами, эскизами. Основу содержания отчета должны составлять личные наблюдения, критический анализ и оценка действующих технических средств, процессов и методов организации работ, а также, выводы и заключения.

Записи в дневнике должны показать умение студента разобраться как в организации, так и в технологии производства, экономике, планировании и контроле за производством.

Дневник и отчет должны быть полностью закончены на месте практики и там же представлены для оценки и отзыва руководителю производственной практики от предприятия.

Все полученные приборы, чертежи и литература должны быть своевременно возвращены по принадлежности.

Перед отъездом на место практики студент должен получить на это разрешение руководителя от предприятия, отметить в дневнике дату и заверить её печатью.

Возвратившись с практики необходимо представить на кафедру дневник и отчет о практике в строго указанные сроки.

Инструкция по технике безопасности

Продолжительность рабочего дня студентов при прохождении практики в организациях составляет для студентов в возрасте от 16-18 лет не более 36 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ), в возрасте от 18 и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 91 ТК РФ), для студентов в возрасте от 15 до 16 лет продолжительность рабочего дня при прохождении практика в организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст.91 ТК РФ).

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых запрещается применение труда женщин, и списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Поступающие должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противозенцефалитные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем - повторный, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год - курсовое обучение.

К управлению машиной, механизмом и т.д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

Работник обязан соблюдать правила трудового внутреннего распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха, правила пожарной и электробезопасности.

Опасные и вредные производственные факторы: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, фаутные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотоинструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеоусловия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

Действие неблагоприятных факторов: возможность травмирования и получения общего или профессионального заболевания, недомогания, снижение работоспособности.

Для снижения воздействия на работников опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецобувью, предохранительными приспособлениями по профессиям, видам работ в соответствии с действующими Типовыми отраслевыми нормами бесплатной их выдачи и заключенными коллективными договорами, проведение прививок от клещевого энцефалита и иных профилактических мероприятий травматизма и заболеваемости.

Работник обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде и обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый работник должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством работник обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, противоэнцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма. В случае установления нарушения, что привело к несчастному или иному случаю нарушения здоровья, может быть установлена частичная вина самого пострадавшего и смешанная ответственность со снижением процента оплаты листка нетрудоспособности, а если это привело к тяжелым последствиям для окружающих – мера ответственности, установленная действующим законодательством.

3. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По итогам практики студент представляет дневник практики (форму дневника и требования к нему см. в Приложении 1), подписанный руководителем от предприятия/хозяйства, заверенный печатью, и следующие приложения к нему: индивидуальное задание (при прохождении преддипломной практики и научно-исследовательской работы) (приложение 2); отчет о практике (приложение 3); характеристику на студента руководителя с места практики (при прохождении практики не на кафедре) (приложение 4).

Бакалавры, не выполнившие программу практики по уважительной причине, проходят практику в индивидуальном порядке.

Форма отчета студента по учебной практике зависит от её направления, а также индивидуального задания. Отчет представляется в письменном виде.

По итогам практики проводится промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета в конце семестра. Оценка по научно-исследовательской практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Документы необходимые для аттестации по практике

Во время прохождения производственной практики студент ведет дневник, который получает в деканате перед отъездом на практику.

По окончании и выполнения производственной практики, независимо от ее характера, студент составляет отчет.

Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования к отчету:

- четкость и логическая последовательность изложение материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

Примерная структура отчета. Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- аннотация (реферат);
- содержание;
- перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов;
- введение;
- основная часть:

1. Характеристика предприятия.

1.1. Характеристика предприятия и экономическая оценка исследуемой отрасли.

1.2. Краткие сведения о предприятии.

1.3. Специализация и размеры предприятия.

1.4. Краткая характеристика выпускаемой продукции предприятия.

2. Технология производства пива

(с указанием технологической схемы производства пива)

3. Заключение

- список использованных источников;
- приложения.

Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются. Пример оформления титульного листа отчета приведен в Приложении.

Аннотация (реферат). Аннотация (реферат) – структурный элемент отчета, дающий краткую характеристику с точки зрения содержания, назначения и результатов практики. Аннотация является вторым листом пояснительной записки отчета.

Перечень сокращений и условных обозначений. Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращениях и условных обозначений. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в пояснительной записке сокращений и условных обозначений.

Содержание. Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и заключение. «Введение» и «заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются методическими указаниями к выполнению производственной практики. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещаются на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и/или методическими указаниями к выполнению научно-исследовательской практики. Содержание основной части отчета студент обсуждает и проводит согласование с научным руководителем согласно плана практики и научно-исследовательской работы.

Список использованных источников. Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Список использованных источников помещается на отдельном нумерованном листе (листах) пояснительной записки, а сами источники записываются и нумеруются в порядке их упоминания в тексте. Источники должны иметь последовательные номера, отделяемые от текста точкой и пробелом. Оформление производится согласно действующего ГОСТ. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например, [3], [18]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложение. Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А₄ (210 x 297 мм) без рамки, с соблюдением следующих размеров полей:

- левое – не менее 30 мм,
- правое – не менее 10 мм,
- верхнее – не менее 15 мм,
- нижнее – не менее 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру внизу страницы без точки в конце. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman Cyr*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

После прохождения организационного этапа производственной преддипломной практики студент представляет отчет на кафедру в виде подготовленного литературного обзора и краткого сообщения.

Отчёт по освоению экспериментального и заключительного этапов практики представляется на кафедру в виде подготовленной выпускной квалификационной работы в черновом варианте и заключительного краткого выступления.

Заключение по производственной преддипломной практике содержит текст 10-минутного выступления студента на заседании кафедры, в котором предусмотрены:

1. Характеристика условий практики;
 2. Резюме проделанной работы: что сделано и что получено в результате;
 3. Оценка проделанной работы; Приложения к отчету:
 - а) методики, использованные при сборе материала;
 - б) эмпирический материал;
 - в) компьютерная презентация к выступлению по итогам практики.
- Содержат главные, с точки зрения магистранта, результаты исследования в наглядной форме (таблицы, диаграммы, схемы, графики, рисунки);
- г) дневник практики;

д) статьи, тезисы докладов на научных и научно-практических конференциях, семинарах, круглых столах и т.д.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Контроль качества освоения студентами программы производственной практики проводится по следующим формам и этапам:

Наблюдение за работой (инициативность студента). Этот метод позволяет составить представление о том, как воспринимается и осмысливается изучаемый материал, студенты проявляют сообразительность и самостоятельность практических умений и навыков.

Самостоятельная работа. Самостоятельная работа над оформлением отчёта и стенгазеты позволяет не только проверить определенные знания, умения, но и развивать творческие способности учащихся.

Защита отчета по практике. Проводится для определения достижения конечных результатов обучения. Перед началом изучения материала студенты знакомятся с перечнем вопросов и обязательных задач по теме, а также дополнительными вопросами и задачами.

Критерии оценки за отчет.

Итоговая оценка учитывает результаты контроля знаний и предусматривает критерии выставления оценок по четырехбальной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- «отлично» - содержание и оформление отчета по учебной практике полностью соответствуют предъявляемым требованиям, характеристики студента положительные, ответы на вопросы по программе практики студент дает полные и точные;

- «хорошо» - при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и форме отчета, характеристики студента положительные, в ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает определенные неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твердые знания;

- «удовлетворительно» - небрежное оформление отчета. Отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности, характеристики студента положительные, при ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает ошибки;

- «неудовлетворительно» - эта оценка выставляется студенту, если в отчете освещены не все разделы программы практики, на вопросы комиссии студент не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о технологических процессах производства, не владеет практическими навыками оценки качества готовой продукции.

Студенты, не выполнившие программу производственной практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студент, не выполнивший программы практики без уважительной причины, или получивший отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Оценка самостоятельной работы

Оценка «5» ставится, если учащийся выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; все опыты проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение правильных результатов и выводов; соблюдает требования правил безопасности труда; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления.

Оценка «4» ставится, если выполнены требования к оценке «5», но были недочеты

Оценка на защите

Оценка «5» ставится, когда:

- а) студент обнаруживает усвоение всего объема программного материала,
- б) выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы,
- в) свободно применяет полученные знания на практике,
- г) не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала.

Оценка «4» ставится, когда:

- а) студент знает весь изученный материал,
- б) отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя,
- в) умеет применять полученные знания на практике,
- г) в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью наводящих вопросов преподавателя.

Знания, оцениваемые баллами «5» и «4», как правило, характеризуются высоким понятийным уровнем, глубоким усвоением фактов, примеров и вытекающих из них обобщений.

Оценка «3» ставится, когда:

- а) студент обнаруживает усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя,
- б) предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы.

Знания, оцениваемые баллом «3», зачастую находятся на уровне представлений, сочетающихся с элементами научных понятий.

Оценка «2» ставится, когда у студента имеются отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена.

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

5.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Скопичев, В. Г. Морфология и физиология животных : учебное пособие для вузов / В. Г. Скопичев, В. Б. Шумилов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-9175-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187726>.

2. Зеленовский, Н. В. Анатомия и физиология животных : учебник / Н. В. Зеленовский, М. В. Щипакин, К. Н. Зеленовский ; под общей редакцией Н. В. Зеленовского. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-5336-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139287>

3. Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии : учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-5875-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146658>

4. Биотехника воспроизводства сельскохозяйственных животных и птиц : учебное пособие / составители Е. И. Шурманова [и др.]. — Екатеринбург : УрГАУ, 2020. — 212 с. — ISBN 978-5-87203-446-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155046>

5. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118619>.

6. Биотехнология : 2019-08-27 / составитель Е. Г. Федорчук. — Белгород БелГАУ им.В.Я.Горина, 2014. — 201 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123383>.

7. Еремина, И. А. Пищевая микробиология : учебное пособие / И. А. Еремина, И. В. Долголю. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 210 с. — ISBN 979-5-89289-139-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/10269>.

8. Ториков, В. Е. Производство продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / В. Е. Ториков, О. В. Мельникова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-8263-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173810>

9. Иванов, В. М. Производство продукции растениеводства : учебное пособие / В. М. Иванов, Н. И. Тихонов ; под редакцией В. М. Иванова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 280 с. — ISBN 978-5-4479-0050-

2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/100806>

10. Келер, В. В. Технология производства продукции растениеводства : учебное пособие / В. В. Келер. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 352 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130085>

11. Овощеводство : учебное пособие для вузов / В. П. Котов, Н. А. Адрицкая, Н. М. Пуць [и др.]. — 7-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-9241-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

12. Торикив, В. Е. Овощеводство : учебное пособие для вузов / В. Е. Торикив, С. М. Сычев ; Под общей редакцией В. Е. Торикива. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-9253-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189414>.

13. Плодоводство / Н. П. Кривко, Е. В. Агафонов, В. В. Чулков [и др.]. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 416 с. — ISBN 978-5-507-45650-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbok.com/book/277070>

14. Сапукова, А. Ч. Плодоводство : учебно-методическое пособие / А. Ч. Сапукова, А. А. Магомедова, С. М. Мурсалов. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 188 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130654>

15. Садоводство. Плодоводство: учебное пособие / составитель Е. Н. Габибова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2021. — 86 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315032>

16. Сидорова, К.А. Основы безопасности пищевой продукции : учебное пособие / К. А. Сидорова, Н. А. Череменина, Н. И. Белецкая, В. И. Свидерский. — 2-е изд., перераб., доп. и испр. — Тюмень : ГАУ Северного Зауралья, 2020. — 281 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

17. Москвичева, А.Б. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания : методические указания / составители А. Б. Москвичева [и др.]. — Казань : КГАУ, 2020. — 16 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

18. Алимов, А.М. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; Под редакцией А. М. Алимова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

19. Соболева, О.М. Безопасность пищевого сырья и продуктов : учебное пособие / составители О. М. Соболева, А. И. Гоппе. — Кемерово : Кузбасская

ГСХА, 2018. — 244 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

20.Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. — 368 с. — ISBN 978-5-98879-205-5.

21.Данилова Н.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие.- М.: КолосС, 2008. - 280с

22.Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135202>.

23.Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. 4 Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72027>

24.Биохимия сельскохозяйственной продукции : учебное пособие. — Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2017. — 111 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142993>.

25.Коццаев, А. Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции / А. Г. Коццаев, С. Н. Дмитренко, И. С. Жолобова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-2946-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102595>.

26.Зармаев, А.А. Виноградарство с основами первичной переработки винограда. - СПб: Лань, 2015, 511с, Электронный ресурс: : e, lanbook.com.

27.Кеннен, П.И. О виноделии и винной торговле в России. СПб.:Лань, 2013. – 299 с.Электронный ресурс:<http://lanbook.com>.

28.Алексамян, К. А. Технология производства фруктово-ягодных натуральных вин : монография / К. А. Алексамян, Л. А. Ткачук. — Минск : Белорусская наука, 2012. — 246 с. — ISBN 978-985-08-1427-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90331>

29.Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138158>.

30.Птицеводство : учебник / под общ. ред. проф. В.А. Реймера. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 389 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим

доступа: <http://znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5d19931b2cd3e4.50576218. - ISBN 978-5-16-108021-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/982228>

31. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-1328-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4313>

32. Мясное птицеводство [Текст] : учеб. пособие для вузов / Ф. Ф. Алексеев [и др.]; Под общ. ред. В. И. Фисинина. - СПб. : Лань, 2007. - 416 с. - ISBN 978-5-8114-0734-7.

33. Токарев, В. С. Кормление животных с основами кормопроизводства : учеб. пособие / В.С. Токарев. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 592 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://znanium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/17861. - ISBN 978-5-16-103323-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013694>

34. Кормопроизводство, кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов: учебное пособие / С.И. Николаев, О.В. Чепрасова, В.В. Шкаленко [и др.] - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. - 148 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007918>

35. Шалапугина, Э. П. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие для вузов / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - М.: Дашков и К°, 2014.

36. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов: лабораторный практикум / В. В. Березина. - М.: Дашков и К, 2010. - 200 с.

37. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учеб для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; Под ред. М. Ф. Боровкова. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с.

38. Методы исследования мяса и мясных продуктов : учеб. для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М.: КолосС, 2004. - 571 с.

39. Механизация и электрификация сельскохозяйственного производства [Текст] : учеб. для вузов / В. М. Баутин [и др.] ; Под ред. В. М. Баутина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 2000. - 536 с.

40. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства : учебное пособие / Е. В. Янзина, М. А. Канаев, А. С. Грецов [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 195 с. — ISBN 978-5-88575-667-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/244628>

41. Дементьев, Ю. Н. Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства : учебное пособие / Ю. Н.

Дементьев. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2019. — 399 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143023>

42.Механизация и электрификация сельскохозяйственного производства [Текст] : учеб.для вузов / В. М. Баутин [и др.] ; Под ред. В. М. Баутина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 2000. - 536 с.

43.Дубинина, Н. А. Организация производства на предприятии : учебное пособие / Н. А. Дубинина. — Астрахань : АГТУ, 2020. — 112 с. — ISBN 978-5-89154-681-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195070>.

44.Предпринимательство : учебник / Ю. В. Ляндау, Е. С. Бирюков, Н. А. Борисова [и др.] ; под общ. ред. Ю. В. Ляндау, Е. С. Бирюкова, О. Н. Быковой. - Москва: КноРус, 2024. - 307 с. — ISBN 978-5-406-12389-8. — URL: <https://book.ru/book/951135>. — Текст : электронный.

45.Нечаев, В. И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник для вузов / В. И. Нечаев, П. Ф. Парамонов, Ю. И. Бершицкий ; Под общей редакцией П. Ф. Парамонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 472 с. — ISBN 978-5-507-44790-9. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/243008>.

46.Самарина, В. П., Основы предпринимательства : учебное пособие / В. П. Самарина. — Москва: КноРус, 2023. — 222 с. — ISBN 978-5-406-11056-0. — URL: <https://book.ru/book/947716>. — Текст: электронный.

47.Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118619>

48.Бурова, Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-3169-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108329>

49.Ильин, Д. Ю. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / Д. Ю. Ильин, Г. В. Ильина. — Пенза : ПГАУ, 2016. — 115 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142107>

50.Федорчук, Е.Г. Биотехнология / составитель Е. Г. Федорчук. — Белгород : БелГАУ им. В.Я. Горина, 2014. — 201 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123383>.

51.Нетрусов, А. И. Введение в биотехнологию [Текст] : учебник для вузов / А. И. Нетрусов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2015. - 288 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-4468-2293-5.

52. Демидов, Л. Н., Информационные технологии: учебник / Л. Н. Демидов, В. Б. Терновсков, С. М. Григорьев, Д. В. Крахмалев. — Москва : КноРус, 2023. — 222 с. — ISBN 978-5-406-11050-8. — URL: <https://book.ru/book/948312>

53. Казанцев, С. Я., Информационные технологии в юридической деятельности : учебник / С. Я. Казанцев, Н. Р. Шевко. — Москва : Юстиция, 2023. — 317 с. — ISBN 978-5-406-11011-9. — URL: <https://book.ru/book/947272>

54. Борисевич, М. Н., Информационные технологии (для ветеринарных специальностей и направлений подготовки) : учебник / М. Н. Борисевич. — Москва : Русайнс, 2024. — 188 с. — ISBN 978-5-466-03283-3. — URL: <https://book.ru/book/950549>

55. Информационные технологии в государственном и муниципальном управлении: учебник / С. Е. Прокофьев, С. Г. Камолов, О. С. Волгин [и др.]; под ред. С. Е. Прокофьева, С. Г. Камолова. — Москва : КноРус, 2024. — 287 с. — ISBN 978-5-406-12155-9. — URL: <https://book.ru/book/950546> (дата обращения: 14.10.2023). — Текст: электронный.

56. Хозиев, О. А. Технология пивоварения : учебное пособие / О. А. Хозиев, А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1224-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211010>.

57. Меледина, Т. В. Санитария и гигиена на пивоваренном производстве : учебное пособие / Т. В. Меледина, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 200 с. — ISBN 978-5-98879-116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4889>.

58. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211007>.

59. Белокурова, Е. С. Ячмень пивоваренный : монография / Е. С. Белокурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-3648-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206615>.

60. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118619>.

61. Биотехнология : 2019-08-27 / составитель Е. Г. Федорчук. — Белгород БелГАУ им. В. Я. Горина, 2014. — 201 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123383>

62.Еремина, И. А. Пищевая микробиология : учебное пособие / И. А. Еремина, И. В. Долголю. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 210 с. — ISBN 979-5-89289-139-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102691>.

63.Кривцов, Н. И. Пчеловодство: учебник / Н. И. Кривцов, В. И. Лебедев, Г. М. Туников. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 388 с. - ISBN 978-5-8114-5293-4. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/139266>.

64.Владимцева, Т. М. Технология рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие / Т.М. Владимцева - Красноярск : Крас ГАУ, 2017. - 328 с. - [Текст] : электронный // Лань: электронно - библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130069>

65.Власов, В. А. Рыбоводство: учебное пособие / В. А. Власов. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 352 с. - ISBN 978-5-8114-1095-8. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/210953>

66.Комлацкий, В. И. Рыбоводство : учебник / В. И. Комлацкий, Г. В. Комлацкий, В. А. Величко. - 2-е изд., испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 200 с. - ISBN 978-5-8114-2867-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/102223>

67.Мухачев, И. С. Озерное товарное рыбоводство : учебник / И. С. Мухачев. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 400 с. - ISBN 978-5-8114-1408-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/4870>

68.Пономарев, С. В. Индустриальное рыбоводство: учебник / С. В. Пономарев, Ю. Н. Грозеску, А. А. Бахарева. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 448 с. - ISBN 978-5-8114-1367-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/211118>

69.Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учебник/О.А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский ; под редакцией В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург : Лань, 2016. - 572 с. - ISBN 978-5-8114-2259-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/89926>

70.Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4163-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206393>.

71.Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие : [16+] / авт.-сост. Е.С. Нечаева ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 184 с. : ил.,

схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574114>.

72. Животноводство : учебник / Г. В. Родионов, А. Н. Арилов, Ю. Н. Арылов, Ц. Б. Тюрбеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 640 с. — ISBN 978-5-8114-1568-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211508>

73. Современные проблемы в зоотехнии : учебное пособие / Д. Абылкасымов, О. В. Абрампальская, Е. А. Воронина, Н. П. Сударев. — Тверь : Тверская ГСХА, 2020. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151298>.

74. Современные проблемы зоотехнии : учебное пособие / составители С. Г. Белокуров, Д. С. Казаков. — пос. Караваяево : КГСХА, 2021. — 104 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/252278> (дата обращения: 24.10.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

75. Техника и технологии в животноводстве : учебник / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — Ставрополь : СтГАУ, 2020. — 536 с. — ISBN 978-5-9596-1710-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169712>

76. Мишуров Н.П. Ресурсосберегающие технологии и оборудование для консервирования и плющения влажного фуражного зерна [Электронный ресурс]: научное издание/ Мишуров Н.П. Электрон. текстовые данные. М. Росинформагротех, 2012 .84с.

77. Николаева М.А. Хранение продовольственных товаров : учеб. пособие / Николаева М.А., Резго Г.Я. - М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2011. - 302 с.:ил. - (Высш. образование). - ISBN 978-5-8199-0437-4; 978-5-16-004360-9.

78. Рогожин В.В. Биохимия сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В., Рогожина Т.В. Электрон. текстовые данные. СПб.: ГИОРД, 2015. 544 с.

79. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник/ В.И. Манжесов [и др.]. Электрон. текстовые данные. СПб.: Троицкий мост, 2014. 704 с.

80. Виноградова, Ю.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебно-методическое пособие / Ю.В. Виноградова. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 120 с. — ISBN 978-5-98076-262-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130724>.

81. Александрова, Е. Г. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции: учебное пособие / Е.Г. Александрова, Н.Ю. Коржавина, А.Н. Макушин. - Самара: СамГАУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-88575-560-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123519>.

82.Валитов, Х. З. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства : методические указания / Х. З. Валитов. — Самара: СамГАУ, 2019. — 59 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123521>.

83.Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / А.А. Мартемьянова, Ю.А. Козуб. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143200>

84.Алексеев, А.Л. Современные технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 166 с.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134389>.

85.Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие для вузов / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6.

86.Данилова, Н. С. Физико-химические основы производства мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник для вузов / Н. С. Данилова. - М. : КолосС, 2008. - 280 с. - ISBN 978-5-9532-0513-9

87.Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие для вузов / Ю. В. Данильчук. - М. : ИНФРА-М, 2011. - 174 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-004493-4

88.Митрофанов, Н. С. Технология продуктов из мяса и птицы [Текст] / Н. С. Митрофанов. - М. : КолосС, 2011. - 325 с. - ISBN 978-5-9532-0804-8

89.Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для вузов / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Лань, 2012. - 624 с. - (Учебник для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1306-5.

90.Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Текст] : учебник / [В. И. Манжесов и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с. - ISBN 978-5-904406-07-3.

91.Исайчев, В. А. Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Исайчев. — Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2013. — 500 с. — ISBN 978-5-905970-15-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133780>.

92.Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова, И. В. Максимов. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. — 816 с. — ISBN 978-5-98879-185-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91632>.

93. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства: учеб. пособие / Г. Г. Юсупова, О. Н. Бердышникова. — Москва: ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-104379-0. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1002070>.

94. Ефремова, Е. Н. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е. Н., Карпачева Е. А. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/615277>.

95. Смирнова, И. А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие : учебное пособие / И. А. Смирнова. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 132 с. — ISBN 978-5-89289-826-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60198>

96. Безверхая, Н. С. Технология производства сыра : учебное пособие / Н. С. Безверхая, О. А. Огнева. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 173 с. — ISBN 978-5-00097-786-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315818>

97. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-507-47182-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/338021>

98. Раманаускас, И. И. Технология и оборудование для производства натурального сыра / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 508 с. — ISBN 978-5-507-48281-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/346046>

99. Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого : учебное пособие для вузов / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160132>.

100. Востроилов, А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 512 с. — ISBN 978-5-98879-127-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/58746>.

101. Степанова, Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162650>.

102. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. —

Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130575>.

103. Гуринович, Г. В. Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135202>.

104. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72027>

105. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосибирск: Золотой колос, 2015. - 340 с. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/614908>.

106. Технология хранения продукции растениеводства: учебник / В. И. Манжесов, Т. Н. Тертычная, С. В. Калашникова [и др.]. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2018. — 464 с. — ISBN 978-5-98879-188-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129294>.

107. Чегодаева, Н. Д. Технология переработки растениеводческой продукции: учебное пособие / Н. Д. Чегодаева, Т. А. Маскаева, М. В. Лабутина. — Саранск: МГПИ им. М.Е. Евсевьева, 2014. — 148 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/74482>.

108. Антипова, Л. В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Текст] : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 600 с. - ISBN 978-5-98879-134-8.

109. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123681>.

110. Мхитарьянц, Л. А. Технология отрасли. Приемка, обработка и хранение масличных семян : учебник / Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук ; под редакцией Е. П. Корненой. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 248 с. — ISBN 978-5-98879-141-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4893>.

111. Романов, А. С. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебник / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. — Санкт-

Петербург : Лань, 2017. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-2477-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93775>

112. Горбатова, К. К. Химия и физика молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки бакалавров / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 336 с. - ISBN 978-5-98879-144-7.

113. Горбатова, К. К. Химия и физика молока : учебник / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 336 с. — ISBN 978-5-98879-144-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4909>.

114. Советов Б. Я. Информационные технологии [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 327 с.

115. Трофимов В. В. Информационные технологии в 2 т. Том 2 [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. В. Трофимов; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с.

116. Трофимов В. В. Информационные технологии в 2 т. Том 1 [Электронный ресурс]: учебник для академического бакалавриата / В. В. Трофимов; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 238 с.

5.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

117. Сидорова, М. В. Морфология сельскохозяйственных животных. Анатомия и гистология с основами цитологии и эмбриологии : учебник / М. В. Сидорова, В. П. Панов, А. Э. Семак ; под общей редакцией М. В. Сидоровой. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-3999-7.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126924>

118. Успенская, Ю. А. Морфология животных : учебное пособие / Ю. А. Успенская. — Красноярск : КрасГАУ, 2016 — Часть 2 — 2016. — 276 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187439>

119. Баюров, Л. И. Термины по физиологии животных: справочник : справочник / Л. И. Баюров. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 366 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223958>

120. Менькова, А. А. Морфология и физиология сельскохозяйственных животных : учебно-методическое пособие / А. А. Менькова, Е. М. Цыганков. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 65 с. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304868>

121. Биотехника воспроизводства животных и птиц : учебное пособие / составитель Д. В. Дашко. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2020. — 159 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/300101>

122. Землянкин, В. В. Биотехника воспроизводства с основами акушерства : учебное пособие / В. В. Землянкин. — Самара : СамГАУ, 2022. — 145 с. — ISBN 978-5-88575-677-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/278987>

123. Данилкина, О. П. Основы ветеринарии : учебное пособие / О. П. Данилкина. — Красноярск : КрасГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 335 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130074>

124. Мягков, И. Н. Болезни органов дыхания у животных : учебное пособие / И. Н. Мягков, В. П. Дорофеева. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 73 с. — ISBN 978-5-89764-675-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105584>

125. Промышленная микробиология [Текст] : методическое пособие, квалификация - бакалавр / Б. Г. Цугкиев [и др.]. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2018. - 88 с

126. Микробная биотехнология [Текст] : методическое пособие, квалификация - бакалавр / В. Б. Цугкиева [и др.]. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2019. - 72 с.

127. Производство дрожжей [Текст] : учебно-методическое пособие, квалификация - бакалавр / А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева, Э. В. Рамонова. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2019. - 224 с.

128. Теоретические основы производства продукции растениеводства : учебное пособие / О. А. Ткачук, И. А. Воронова, А. В. Долбилин, С. В. Богомазов. — Пенза: ПГАУ, 2017. — 102 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131111>

129. Абдразаков, Ф. К. Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий: учебное пособие / Ф. К. Абдразаков, Л. М. Игнатъев. — 2-е изд., перераб. — Саратов: Саратовский ГАУ, 2015. — 152 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137509>

130. Овощеводство юга России /Р.А.Гиш, Г.С.Гикало. – Краснодар: ЭДВИ, 2012 – 632с.

131. Растениеводство / под. ред. Посыпанова Г.С. и др. – М.: «Колос», 2007.

132. Ступин А.С. – Основы семеноведения. – СПб.: Лань, 2014. – 480 с.

133. Домашний огород / П.Х.Цаболов. – Владикавказ: Ир, 1993 – 137 с.
134. Овощеводство / Г.И.Тараканов и др. – М.: Колос, 2003 – 472 с.
135. Охрименко, О. В. Биохимия сельскохозяйственной продукции (теория и практикум): учебное пособие / О. В. Охрименко. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2016. — 459 с. — ISBN 978-5-98076-200-1. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130836>.
136. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / О. В. Охрименко. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-2237-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/81567>
137. Рогожин, В. В. Практикум по биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Рогожин, Т. В. Рогожина. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 480 с. — ISBN 978-5-98879-172-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69867>
138. Биохимия молока и мяса: учебное пособие / составитель Е. А. Егушова. — Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2018. — 91 с. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142992>
139. Баракова, Н. В. Технологические расчеты при производстве спирта и крепких алкогольных напитков : учебно-методическое пособие / Н. В. Баракова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71128>.
140. Гусакова, Г. С. Биохимия коньяка : учебное пособие / Г. С. Гусакова, Н. П. Тигунцева. — Иркутск : ИРНИТУ, 2019. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164017>.
141. Биохимия коньяка: Методические указания : методические указания / составитель Г. С. Гусакова. — Иркутск : ИРНИТУ, 2018. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164008>.
142. Белокурова, Е. С. Биотехнология продуктов растительного происхождения : учебное пособие / Е. С. Белокурова, О. Б. Иванченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-3630-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206516>.
143. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А. - Новосибирск: Золотой колос, 2015. - 340 с. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/614908>.

144. Ефремова, Е. Н. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/615277>
145. Манжесов, В.И. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства: учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.]; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-4066-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114687>.
146. Хозиев, А. М. Производство дрожжей : учебно-методическое пособие / А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева, Э. В. Рамонова ; составители А. М. Хозиев [и др.]. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2019. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134559>
147. Меледина, Т.В. Несоложенные материалы в пивоварении: учебное пособие /Т.В. Меледина, И.В. Матвеев, А.В. Федороф. - Санкт Петербург, 2017. - 66 с.
148. Тихомиров, В.Г. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства: учебник / В.Г.Тихомиров. – М.: КолосС, 2007. – 448 с.
149. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / под ред. Н.М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 616 с.
150. Гогаев, О.К. Учебное пособие по выполнению лабораторно – практических занятий по пивоварению / О.К. Гогаев, Л.А. Кияшкина, В.Б. Цугкиева. - Владикавказ: ФГОУ ВПО «Горский госагроуниверситет», 2009. – 144 с.
151. Кунце, В. Технология солода и пива./ Кунце, В. 3-е изд., перераб. и доп. - пер. с нем. 9-го изд. - СПб.: Профессия, 2009. - 1064 с.
152. Нарцисс, Л. Пивоварение. Ч.1. Технология солодоращения /Л. Нарцисс. – СПб.: Профессия, 2007. 584 с.
153. Мойор, М. Ароматические соединения хмеля /М. Мойор //Brauwelt. Мир пива, 1997. - №3. - С.63-72.
154. Мамаев, А. В. Молочное дело: учебное пособие / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1514-4.
155. Хромова, Л. Г. Молочное дело: учебник / Л. Г. Хромова, А. В. Востроилов, Н. В. Байлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4971-2.
156. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5.

157. Востроилов, А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие / А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2010. — 512 с. — ISBN 978-5-98879-127-0.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/58746>
158. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие. — Рязань: РГАТУ, 2011. — 500 с.— Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137459>
159. Хромова, Л. Г. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / Л. Г. Хромова. — Воронеж : ВГАУ, 2019. — 259 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
160. Степанова, Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов: учебное пособие / Н. Ю. Степанова. — Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2018. — 82 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
161. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст] : учеб. для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : КолосС, 2004. - 571 с.
162. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Текст] : учебное пособие для вузов / Л. Ю. Киселев [и др.] ; Под ред. Л. Ю. Киселева. - СПб. : Лань, 2013. - 448 с. - ISBN 978-5-8114-1364-5
163. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Текст] : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. - СПб. : Лань, 2013. - 176 с. - ISBN 978-5-8114-1452-9
164. Биотехнология мяса и мясопродуктов. Курс лекций [Текст] : учебное пособие для вузов / И. А. Рогов [и др.]. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 296 с. - ISBN 978-5-94343-204-0.
165. Годжиев, Р. С. Технология колбасных изделий и мясных деликатесов [Текст] : учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям, квалификация - Бакалавр / Р. С. Годжиев, О. К. Гогаев, Г. С. Тукфатулин. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2018. - 144 с.
166. Курс лекций по дисциплине "Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»: учебное пособие / составитель А. В. Шумов. — Челябинск: ИАИ ЮУрГАУ, 2008. — 44 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/9637>.
167. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. — Новосибирск: НГАУ, 2015. — 340 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71641>.

168. *Технология переработки продукции растениеводства [Текст]: учебник для вузов / Н. М. Личко [и др.]; под ред. Н. М. Личко. - М.: КолосС, 2008. - 616 с. - ISBN 978-5-9532-0677-8.*

169. *Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107855>.*

170. *Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения: учебное пособие / составитель Ф. А. Бисчокова. — Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2018. — 162 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137654>*

171. *Экспертиза хлебобулочных изделий: учебник / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-2477-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93775>*

172. *Гаврюшина, И. В. Маслоделие и сыроделие : учебное пособие / И. В. Гаврюшина, Д. Г. Погосян. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131095>*

173. *Панова, Н. М. Биотехнологические основы сыроделия : учебное пособие / Н. М. Панова. — Ставрополь : СКФУ, 2016. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155488>*

174. *Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201200>*

175. *Кузнецова, О. Ю. Молоко и молочные продукты : учебное пособие / О. Ю. Кузнецова, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2620-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:<https://e.lanbook.com/book/166183>*

176. *Шалапугина, Э. П. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебное пособие для вузов / Э. П. Шалапугина, Н. В. Шалапугина. - М. : Дашков и К , 2014. - 304 с. - ISBN 978-5-394-02040-7*

177. *Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов / О. К. Гогаев, З. А. Караева, Т. А. Кадиева, Д. Г. Моргоева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-507-48226-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352028>*

178. *Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова.*

— 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5138-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/132261>

179. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие. — Рязань : РГАТУ, 2011. — 500 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137459>

180. Курчаева, Е. Е. Технология хранения продукции животноводства : учебное пособие / Е. Е. Курчаева. — Воронеж : ВГАУ, 2015 — Часть 1 : Технология хранения молока и молочных продуктов — 2015. — 294 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181788>

181. Буянова, И. В. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КемГУ, 2004. — 116 с. — ISBN 5-89289-230-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4625>

182. Смирнова, И. А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие : учебное пособие / И. А. Смирнова. [Электронный ресурс] — Кемерово : КемГУ, 2014. — 132 с. — ISBN 978-5-89289-826-3. // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: — URL: <https://e.lanbook.com/book/60198>

183. Гаврюшина, И. В. Маслоделие и сыроделие : учебное пособие / И. В. Гаврюшина, Д. Г. Погосян. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131095>

184. Буйлова, Л. А. Технология молочных консервов : учебное пособие / Л. А. Буйлова. [Электронный ресурс] — 2-е изд. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2010. — 89 с. — ISBN 978-5-98076-105-9. // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: — URL: <https://e.lanbook.com/book/130747>

185. Держапольская, Ю. И. Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / Ю. И. Держапольская, Е. И. Решетник, С. Л. Грибанова. [Электронный ресурс]— Благовещенск : ДальГАУ, 2018. — 43 с. —// Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: — URL: <https://e.lanbook.com/book/137694>

186. Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева, Т. С. Воротникова. [Электронный ресурс]— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 424 с. — ISBN 978-5-98879-089-1. // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: — URL: <https://e.lanbook.com/book/4900>

187. Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева, Т. С. Воротникова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 424 с. — ISBN 978-5-98879-089-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4900>

188. Буянова, И. В. Современные технологии упаковывания и хранения молочных продуктов : учебное пособие / И. В. Буянова, О. Б. Федотова. [Электронный ресурс] — Кемерово : КемГУ, 2017. — 122 с. — ISBN 979-5-89289-134-8. // Лань : электронно-библиотечная система. — Режим доступа: — URL: <https://e.lanbook.com/book/102692>

189. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552>.

190. Погосян, Д. Г. Технология переработки молока и мяса : учебное пособие / Д. Г. Погосян, И. В. Гаврюшина. — Пенза : ПГАУ, 2017. — 191 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131107>.

191. Мотовилов, О. К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Поздняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>

192. Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902>.

193. Ефремова, Е. Н. Хранение и переработка продукции растениеводства: учебное пособие / Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 148 с. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/615277>

194. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 383 с.

195. Нестеров, С. А. Информационная безопасность [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата / С. А. Нестеров. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 321 с.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

6.1. СОСТАВ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Moodle 3.8
3. Office 2007 Standard

6.2. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ, ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ, ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

- РГИА (Российский государственный исторический архив);
- Российский государственный архив кинофотодокументов (РГАКФД);
- Российский тестовый консорциум;
- Российское историческое общество;
- Российское общество Знание – проведение мероприятий, гранты, лекции, марафоны ДНК РОССИИ цикл - видеороликов патриотического содержания, направленный на борьбу с фальсификацией истории, популяризацию культурного наследия и традиционных ценностей.
- Россия — страна возможностей;
- Федеральное агентство по делам молодежи - Росмолодёжь;
- Центр компетенций

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ

- Academic Dictionaries and Encyclopedias;
- eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека;
- Архив научных журналов;
- ГРАМОТА.РУ – справочно-информационный интернет-портал «Русский язык» Словари;
- Национальная электронная библиотека;
- Словари и энциклопедии на Академикe;
- Электронно-библиотечная система «Book» ООО «КноРус медиа» ;
- Электронно-библиотечная система «Лань»;
- Электронный каталог библиотеки ФГБОУ ВО Горский ГАУ

ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

- ГАРАНТ.РУ – информационно- правовой портал;

- Росметод – информационно-образовательная программа;
- Портал Федеральных образовательных стандартов высшего образования;
- Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования | ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ

1. ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ

	Название БД (пакета), производитель	Адрес сайта	Реквизиты договора
1.	Электронно-библиотечная система «Znanium» издательства «Инфра-М»	http://znanium.com	Договор №3112 эбс от 07.05.2018г.
2.	Электронно-библиотечная система «Book» ООО «КноРус медиа»	www.book.ru	Договор № 18492094 от 21.06.2018г.
3.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 28-800/18 от 28.12.2018г.
4.	Многофункциональная система «Информιο» ООО «Региональный информационный индекс цитирования»	http://wuz.informio.ru	Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019г.
5.	Электронно-библиотечная система «Book» ООО «КноРус медиа»	www.book.ru	Договор № 18498169 от 09.09.2019г.
6.	Электронно-библиотечная система «Znanium» издательства «Инфра-М»	http://znanium.com	Договор №3949 эбс от 16.09.2019г.
7.	«Сетевая электронная библиотека аграрных вузов». Издательство Лань	https://e.lanbook.com	Договор № сэб нв-169 от 23.12.2019г.
8.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 147-19 от 28.03.2019г.
9.	Электронно-библиотечная система Znanium издательства «Инфра-М»	http://znanium.com	Договор № 4232 от 21.01.2020г.
10.	Многофункциональная система «Информιο» ООО «Региональный информационный индекс цитирования»	http://wuz.informio.ru	Договор № КЮ-497 от 01.06.2020г.
11.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 32-800/20 от 17.12.2020г.
12.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 33-800/20 от 21.12.2020г.
13.	Электронно-библиотечная система «Book» ООО «КноРус медиа»	www.book.ru	Договор № 18501601 от 11.09.2020г.
14.	Электронно-библиотечная система «Znanium» издательства «Инфра-М»	http://znanium.com	Договор № 4678 эбс от 14.09.2020г.
15.	Многофункциональная система «Информιο» ООО «Региональный информационный индекс цитирования»	http://wuz.informio.ru	Договор № НК1343 от 07.07.2021г.
16.	Электронно-библиотечная система	www.book.ru	Договор № 18504449

	«Book» ООО «КноРус медиа»		от 02.09.2021г.
17.	Электронно-библиотечная система «Znanium» издательства «Инфра-М»	http://znanium.com	Договор № 5359 эбс от 02.09.2021г.
18.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 1-24/2021 от 28.10.2021г.
19.	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 2-24/2021 от 28.10.2021г.
20.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 1-24/2021 от 28.10.2021г.
21.	Национальная электронная библиотека (НЭБ) ФГБУ «РГБ»	https://rusneb.ru/search/extended/	Договор 101/нэб 1712n от 12.01.2022г
22.	Электронно-библиотечная система «Book» ООО «КноРус медиа»	www.book.ru	Договор №18507821 от 08.09.2022г.
23.	Электронно-библиотечная система «Znanium» издательства «Инфра-М»	http://znanium.com	Договор № 450 эбс от 14.09.2022г.
24.	Система автоматизации библиотек ИРБИС64	Портал тех. поддержки: http://support.open4u.ru	Договор № А-11277 от 11.11.2022г.
25.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 21-14/2022 от 02.12.2022г.
26.	Электронно-библиотечная система «Book» ООО «КноРус медиа»	www.book.ru	Договор № 18511519 от 11.09.2023г.
27.	Электронно-библиотечная система «Лань» издательства «Лань»	https://e.lanbook.com	Договор № 1-24/2023 от 13.12.2023г.

- информационно-поисковые системы:

1. GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе;
2. ГЛОБОС – для прикладных научных исследований;
3. Science Tehnology – научная поисковая система;
4. AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям;
5. AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке;
6. Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке;
7. Википедия (электронный ресурс) - <http://ru.wikipedia.org>.

7. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная практика бакалавров проводится на базе кафедры, действующих предприятий, в хозяйствах, с которыми заключены договора о совместной подготовке специалистов направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и прохождения практик, предусмотренных образовательной программой по указанному направлению.

Материально-техническая база, необходимая для проведения производственной практики зависит от места ее проведения. При прохождении практики студенту должны быть созданы необходимые условия (включая предоставление доступа к производственным помещениям, оборудованию и иным техническим средствам) в объеме, необходимом для успешного освоения программы практики.

При прохождении ее практики в вузе, предприятиях, хозяйствах, располагающих учебными помещениями, студентам необходимо обеспечить соответствующие условия для проведения занятий:

Лекционные аудитории должны быть оборудованы компьютером с программным обеспечением MS Office, мультимедийным видеопроектором, настенным экраном, системой звукоусиления.

Лабораторные аудитории должны иметь учебно-методическую литературу, микрокалькуляторы, линейки, карандаши, настенные стенды, компьютер с программным обеспечением MS Office, плазменную панель или мультимедийный проектор.

Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Место преподавателя - компьютер, ноутбук с необходимым программным обеспечением, видеопроектор, доска.

Места обучающихся - учебные столы для выполнения индивидуальных заданий и математических расчетов.

Требования к специализированному оборудованию:

Для прохождения практики необходимы: индивидуальные задания, стенды, компьютерный класс.

1. Технологии производства (хлеба, пива, сладкой газированной воды, спирта, кваса, соков, варенья, компотов, джемов, солено-квашенной продукции и т.д., молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов и т.д. (технологические схемы, таблицы, плакаты).

2. Приборы и оборудование для определения качества сельскохозяйственной продукции: (Дистиллятор TYPREL-5, (ДЕ-20), электрическая мельница «Пируэт», фотоэлектроколориметр ФЭК-М, КФК-2, рН-метр – 340, 150 М, шкафы сушильные ШСС-80 ЛП-302, влагомер для определения абсолютной влажности ФАБ 1/2, установка для перегонки азота по Кьельдалю, рефрактометр универсальный лабораторный УРЛ модель 1, модель 5, анализатор молока «Клевер-2М», поляриметр, микроскоп,

лабораторные мешалки MR-25, ER-10, RH-3, R3T, лабораторный инфракрасный излучатель ILS-5, весы технические Тип 34.004, NAGEMAIR 30 – класс 3, весы аналитические Тип AVIVS/3, весы электронные GAS – 300H, весы торсионные типа BT до 500 мг, весы для сыпучих материалов ВСМ, титриметр ТМ 31, перегонная установка, лабораторная посуда и многое другое). Также: весы ВЛКТ-500 М, весы электронные CAS, MWP – 3000, весы Парова, шкаф сушильный, ИДК-1, Прибор для определения белизны муки, электровлагомер, пурка литровая, гомогенизатор, эксикатор, мельница лабораторная, вибрационное механическое лабораторное сито типа Thyg 2, планетарная тестомесильная машина QF - 3470, электрическая хлебопекарная печь, прибор для определения числа падения ПЧП – 5, диафоноскоп ДСЗ-3, аппарат для смешивания образцов зерна и выделения из него навесок БИС-1У, пробоотборники, термощуп, прибор Журавлева, водяная баня, формы для выпекания хлеба, макет бурта, определитель типового состава зерна, анализные доски, лабораторная химическая посуда.

3. Приборы для определения органолептической оценки готовой продукции (пива, кваса, сладкой газированной воды и т.д., мясных и молочных продуктов) (бокалы, ножи, тарелки, секундомер, линейки и т.д.).

4. Телевизор, проектор (портативная мультимедийная установка для демонстрации компьютерных презентаций с использованием оперативной системы Windows Vista, программы Microsoft Office Power Point).

5. Компьютерные классы.

6. Кинофильмы и видеофильмы по технологии производства сельскохозяйственной продукции.

7. Нормативная литература (ГОСТы и т.п.).

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет _____

Кафедра _____

ДНЕВНИК
производственной практики

(тип практики)

Студента(ки) _____
(Ф.И.О.)

Направление подготовки /специальность _____

Курс _____ Группа _____

Организация _____

Срок практики с _____ по _____

Руководитель от ФГБОУ ВО Горский ГАУ _____

Руководитель от организации _____

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Горский ГАУ)

Факультет _____

Кафедра _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику

_____ (тип практики: преддипломная практика или научно-исследовательская работа)

Студента (ки) _____

Организация _____

Срок прохождения практики _____

Содержание задания _____

Руководитель практики от
ФГБОУ ВО Горский ГАУ

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О)

Задание к исполнению принял(а) « ____ » _____ 20__ г. _____ (подпись студента)