

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
Казанская государственная академия ветеринарной медицины  
имени Н.Э. Баумана**

Факультет биотехнологии и стандартизации  
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции



**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Проректор по учебной и  
воспитательной работе  
профессор А.Х. Волков  
«28» ноября 2017 год

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
программы преддипломной практики

для направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции»

Профиль: «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»  
квалификация – бакалавр

Казань – 2017

## Содержание

	стр.
1 Паспорт фонда оценочных средств	3
1.1 Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики	3
1.2 Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	4
1.3 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	8
1.4 Организация промежуточной аттестации по итогам практики	13
Литература для подготовки к промежуточной аттестации	14

## 1 Паспорт фонда оценочных средств

### *1.1 Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики*

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-1	Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2	способность использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
ОПК-9	владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-4	готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства
ПК-5	готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
ПК-6	готовность реализовать технологии хранения и переработки плодов и овощей
ПК-7	готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
ПК-8	готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья
ПК-9	готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства
ПК-11	готовность принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия
ПК-12	способность использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
ПК-14	способность использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
ПК-15	способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления
ПК-17	способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга
ПК-19	готовность систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации
ПК-20	способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-21	готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-23	способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений

## 1.2 Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Этапы формирования компетенций (номер семестра / неделя семестра)	Контролируемые разделы преддипломной практики	Наименование оценочного средства
1	ОК-7	7	Введение	Отчет
2	ПК-8	7	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	Отчет
3	ОПК-1, ПК-19	7	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении	Отчет
4	ПК-4,5, 6,7,8,9,11,12	7	Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	Отчет
5	ПК-4,5, 6,7,8,9,11,12	7	Ознакомление с технологией производства продукции	Отчет
6	ОПК-1, ПК-15	7	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	Отчет
7	ОПК-1, ПК-7,	7	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	Отчет
8	ПК-4,5, 6,7,8,9,11,12	7	Технологические операции и их характеристика	Отчет
9	ПК-5, 6,7,9	7	Хранение, транспортировка, реализация продукции	Отчет
10	ОПК-1, ПК-15,19	7	Изучение экономической эффективности производства продукции	Отчет
11	ПК-8	7	Охрана труда на предприятии	Отчет
12	ПК-20,21,23	7	Выполнение НИР по теме ВКР	ВКР
13	ОПК-1,2, ПК-15,19	7	Оформление отчета и сдача экзамена по практике	Отчет

Студент в результате прохождения преддипломной практики должен знать:

- организационно-экономические основы формирования сельскохозяйственных предприятий;
- принципы и методы и системы внутрихозяйственного планирования;

- принципы и формы организации труда и его материального стимулирования;
- экономические основы производства и ресурсы предприятия;
- понятие себестоимости продукции и классификацию затрат на производство и реализацию продукции;
- особенности сырья как объекта хранения и переработки;
- требования НТД к сырью и готовой продукции;
- основные режимы хранения продукции растениеводства и животноводства и факторы, влияющие на их эффективность;
- основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства и животноводства;
- основную номенклатуру показателей качества продукции растениеводства и животноводства, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций, экономическое и технологическое значение отдельных показателей;
- основные направления переработки продукции растениеводства и животноводства;
- основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки;
- биохимические процессы при хранении и переработке продукции, принципы, методы, способы переработки и хранения сырья;
- современную материально-техническую базу хранения и переработки продукции сельскохозяйственной продукции,
- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции, режимы обработки сырья;
- особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;
- критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования;
- оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;
- влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки;
- требования по обеспечению безопасности персонала и способы защиты персонала от последствий аварий.

уметь:

- давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции, определять материально-денежные и трудовые затраты на производство продукции, рассчитывать плановую себестоимость продукции на основе технологических карт;
- анализировать и принимать решения по результатам хозяйственной и предпринимательской деятельности;
- определять производственный потенциал, материально-технические и сырьевые ресурсы на предприятиях АПК;

- выбирать технологии производства и системы машин, оборудования с учетом качества производимой продукции;
- выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения;
- определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации;
- проводить количественно-качественный учет продукции при хранении;
- составлять план размещения продукции при хранении;
- оценивать эффективность технологии послеуборочной обработки и хранения продукции, определять удельные затраты на доработку и хранение продукции;
- оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;
- использовать сведения о качестве сырья при оценке его пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья;
- использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку;
- оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке;
- подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;
- оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;
- применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур для обоснования выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки;
- обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;
- применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции;
- оценивать эффективность переработки сырья с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы;
- обеспечить безопасность персонала при работе технологического оборудования.

владеть:

- методами оценки эффективности производства продукции;
- методами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов предприятия и формированию финансового результата;
- методами определения стоимостной оценки основных производственных ресурсов;
- специальной технической и технологической терминологией;

- основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования;
- современными методами оценки качества сырья и готовой продукции в соответствии с НТД;
- навыками профессиональной деятельности по технологии хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;
- навыками применения средств индивидуальной защиты, пожаротушения.

### **Процедура оценивания**

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной практики включает в себя оценку уровня сформированности указанных компетенций студента при проведении промежуточной аттестации.
2. Уровень сформированности указанных компетенций определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.
3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием программы практики.

### 1.3 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными и замечаниями) – 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) – 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок /ответ не дан) – 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-14 ПК-15 ПК-17 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-23	Знать: - организационно-экономические основы формирования сельскохозяйственных предприятий;- принципы и методы и системы внутрихозяйственного планирования;- принципы и формы организации труда и его материального стимулирования;- экономические основы производства и ресурсы предприятия;- понятие себестоимости продукции и классификацию затрат на производство и реализацию продукции;- особенности сырья как объекта хранения и переработки;- требования НТД к сырью и готовой продукции;- основные режимы хранения продукции растениеводства и животноводства и факторы, влияющие на их эффективность;- основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства и животноводства;- основную номенклатуру показателей качества продукции растениеводства и животноводства, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями	Теоретическое содержание преддипломной практики освоено без пробелов, верно и в полном объеме	Теоретическое содержание преддипломной практики освоено с незначительными замечаниями	Теоретическое содержание преддипломной практики освоено частично, но пробелы не носят существенного характера	Теоретическое содержание преддипломной практики не освоено полностью	



	<p>промышленных условий, экономическое и технологическое значение отдельных показателей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления переработки продукции растениеводства и животноводства;- основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки;</li> <li>- биохимические процессы при хранении и переработке продукции, принципы, методы, способы переработки и хранения сырья;- современную материально-техническую базу хранения и переработки продукции сельскохозяйственной продукции,- основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции, режимы обработки сырья;- особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях;- критерии оценки эффективности работы основного технологического оборудования;- оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;- влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки;- требования по обеспечению безопасности персонала и способы защиты персонала от последствий аварий.</li> </ul>					
<i>Практические показатели</i>						
ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9 ПК-4 ПК-5	Уметь: - давать организационно-экономическую оценку технологиям производства продукции, определять материально-денежные и трудовые затраты на производство продукции,	Необходимые практические навыки работы с освоенным	Некоторые практические навыки работы с освоенным	Необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в	Необходимые практические навыки работы не сформированы, все предусмотренные	

ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-14 ПК-15 ПК-17 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-23	<p>рассчитывать плановую себестоимость продукции на основе технологических карт;</p> <p>- анализировать и принимать решения по результатам хозяйственной и предпринимательской деятельности;</p> <p>- определять производственный потенциал, материально-технические и сырьевые ресурсы на предприятиях АПК;- выбирать технологии производства и системы машин, оборудования с учетом качества производимой продукции;- выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; - определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации; - проводить количественно-качественный учет продукции при хранении; - составлять план размещения продукции при хранении; - оценивать эффективность технологии послеуборочной обработки и хранения продукции, определять удельные затраты на доработку и хранение продукции; - оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;</p> <p>- использовать сведения о качестве сырья при оценке его пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья; - использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного</p>	<p>материалом сформированы , все предусмотрено программой практики задания выполнены в полном объеме</p>	<p>материалом сформированы недостаточно, все предусмотрено программой практики задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками</p>	<p>основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки</p>	<p>программой практики дисциплины задания выполнены с грубыми ошибками либо совсем не выполнены, качество их выполнения оценено как неудовлетворительное</p>	
--	--	--	---	---	--	--

	<p>качества, направляемых на переработку; - оценивать и корректировать схемы подготовки сырья к переработке;</p> <p>- подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;</p> <p>- оценивать эффективность работы основного технологического оборудования;</p> <p>- применять знания об особенностях морфолого-анатомического строения и химического состава сырья различных культур для обоснования выбора технологического оборудования, корректировки схемы технологического процесса и режимов их переработки;- обосновывать изменение качества готовой продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; - применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции; - оценивать эффективность переработки сырья с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы;- обеспечить безопасность персонала при работе технологического оборудования.</p>					
<i>Владеет</i>						
ОПК-1 ОПК-2 ОПК-9 ПК-4 ПК-5 ПК-6	Владеть: - методами оценки эффективности производства продукции;- методами систематизации и обобщения информации по использованию ресурсов предприятия и формированию финансового результата;-	Всеми предусмотренными программой практики навыками	Всеми предусмотренными программой практики навыками	Предусмотренными программой практики навыками владеет с ошибками, которые	Предусмотренными программой практики навыками не владеет	

ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-11 ПК-12 ПК-14 ПК-15 ПК-17 ПК-19 ПК-20 ПК-21 ПК-23	методами определения стоимостной оценки основных производственных ресурсов;- специальной технической и технологической терминологией; - основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции в соответствии с НТД;- навыками профессиональной деятельности по технологии хранения и переработки сельскохозяйственного сырья;- навыками применения средств индивидуальной защиты, пожаротушения.	владеет в полном объеме	владеет с незначительными неточностями	исправляет при дополнительных вопросах		
	<i>ВСЕГО:</i>					<i>максимальный балл 15</i>

**Шкала оценивания:**

<b>Оценка</b>	<b>Баллы</b>	<b>Уровень сформированности компетенции</b>
Отлично	13-15	высокий
Хорошо	10-12	хороший
Удовлетворительно	7-9	достаточный
Неудовлетворительно	6 и менее	недостаточный

**1.4 Организация промежуточной аттестации по итогам практики**

Промежуточная аттестацию по итогам преддипломной практики проводится, согласно учебному плану, в форме защиты отчета по практике.

*Критерии оценивания промежуточной аттестации:*

Общая процедура оценивания определена Положением о зачетах и экзаменах в Казанской ГАВМ, утвержденным ректором ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ им. Н.Э.Баумана.

Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

Успеваемость студентов определяется оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке знаний студентов во время экзаменов преподаватели руководствуются следующими критериями:

- Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который своевременно представил дневник и отчет по преддипломной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в полном объеме, в процессе защиты ответил на 90% вопросов, заданных членами комиссии вопросов и показал полностью освоение теоретического и практического материала, высокий уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» по программе практики и высокий уровень сформированности компетенций. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, который своевременно представил дневник и отчет по преддипломной практике, отчет оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в полном объеме, в процессе защиты ответил на 80% вопросов, заданных членами комиссии вопросов и показал полностью освоение теоретического и практического материала, хороший уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» и хороший уровень сформированности компетенций по программе практики. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, который своевременно представил дневник и отчет по преддипломной практике, отчет

оформлен согласно требованиям, программа практики выполнена в целом с непринципиальными нарушениями, в процессе защиты ответил на 70% вопросов, заданных членами комиссии и показал удовлетворительное освоение теоретического и практического материала, достаточный уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть» и удовлетворительный уровень сформированности компетенций по программе практики. Требуемые общепрофессиональные и профессиональные компетенции сформированы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не выполнил программу практики, не представил дневник и отчет по преддипломной практике, а также если представил отчет, оформленный с большими нарушениями, который не содержит некоторых разделов и в процессе защиты не смог ответить на 70% вопросов, заданных членами комиссии и показал неудовлетворительное освоение теоретического и практического материала, неудовлетворительный уровень обученности: «знать», «уметь», «владеть и неудовлетворительный уровень сформированности компетенций» по программе практики.

### Литература для подготовки к промежуточной аттестации

Наименование	Кол-во экз. в библиотеке КГАВМ
<b>а) основная литература</b>	
1. Технологические основы производства и переработки продукции животноводства / ред.: В. И. Фисинин, Н. Г. Макарецев. - М. : Издательство МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003.	150
2. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - Казань : [б. и.], 2004. - 272 с.	132
3. Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - Казань : [б. и.], 2006. - 528 с.	147
4. Технология хранения растениеводческой продукции [Текст]: учебник / В. И. Манжесов, И. А. Попов. - М. : КолосС, 2005. - 392 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для средних спец. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0157-5	15
5. Послеуборочная обработка и хранение зерна [Текст] : учебное пособие / Е. М. Вобликов, В. А. Буханцев, Б. К. Маратов, А. С. Прокопец. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 240 с. - ISBN 5-241-00064-X	25
6. Практикум по агробиологическим основам производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Текст] : учебное пособие / В. И. Филатов [и др.] ; ред. В. И. Филатов. - М. : КолосС, 2004. - 624 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0011-0	30
7. Зернохранилища и технологии элеваторной промышленности [Текст] : учебное пособие / Е. М. Вобликов. - СПб. : Лань, 2005. - 208 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 5-8114-0608-8	24

8. Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебное пособие / Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева ; ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2006. - 616 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8	35
9. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства. [Электронный ресурс] / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 672 с.	Режим доступа: неограниченный <a href="http://e.lanbook.com/book/45972">http://e.lanbook.com/book/45972</a>
10. Методические рекомендации и программа преддипломной практики для студентов (направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») / М.К. Гайнуллина, В.Р. Хабибрахманова, А.Н. Волостнова, Р.Н. Файзрахманов.– Казань: ФГБОУ ВО КГАВМ, 2015. – 30 с.	1800 пользователей ЭОС Казанской ГАВМ
11. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) [Текст] / С. В. Белов. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. :Юрайт, 2013. - 682 с. (Бакалавр. Базовый курс).	26
12. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда [Текст]: учебник / Г. И. Беляков. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. :Юрайт, 2013. – 572 с. (Бакалавр. Базовый курс).	25
13. Безопасность жизнедеятельности: учебник для академического бакалавриата / под общ.ред. Я.Д. Вишнякова. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт. – 2016. – 416 с. – Серия: Бакалавр, Академический курс.	Неограниченный доступ <a href="http://www.biblio-online.ru/viewer/C103CA03-9C6F-4D7F-AE20-408E83863AA0#page/1">http://www.biblio-online.ru/viewer/C103CA03-9C6F-4D7F-AE20-408E83863AA0#page/1</a>
14. Нечаев, В.И. Организация производства и предпринимательство в АПК. [Электронный ресурс] / В.И.Нечаев, П.Ф.Парамонов, Ю.И. Бершицкий.- Электрон. дан.- СПб.: Лань, 2016.-472 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/81566">http://e.lanbook.com/book/81566</a>
<b>б) дополнительная литература:</b>	
1. Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебное пособие / ред.: А. Ф. Кирсанов, Д. П. Хайсанов. - М. : Колос, 2000. - 208 с	35
2. Технология переработки рыбы и морепродуктов [Текст] : учебное пособие / Г. И. Касьянов, Е. Е. Иванова, А. Б. Одинцов. - Ростов н/Д : МарТ, 2001. - 416 с	25
3. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М. : СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.	4
4. Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В. В. Гущин, Б. В. Кулишев, И. И. Маковеев, Н. С. Митрофанов. - М. : Колос, 2002. - 200 с.	5
5. Технология цельномолочных продуктов. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2004. — 116 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/id=4625">http://e.lanbook.com/book/id=4625</a>
6. Технология молока и молочных продуктов: учебник / Г. Н. Крусь, А. Г. Храмцов, З. В. Волокитина, С. В. Карпычев ; ред. А. М. Шалыгина. - М. : Колос, 2004. - 455 с.	15

7.Технология переработки кожевенного, овчинно-шубного и пушно-мехового сырья: методические указания / В. А. Баранов ; МСХ РФ, Департамент научно-технологической политики и образования РФ, КГАВМ им. Н.Э. Баумана. - Казань : [б. и.], 2009. - 56 с. - Б. ц.	5
8.Технология мяса и мясных продуктов: в 2-х кн. / И. А. Рогов. Кн. 2 : Технология мясных продуктов. - М. : Колос, 2009. - 711 с	23
9.Технология мяса и мясных продуктов: в 2-х т. / И. А. Рогов, А. Г.Забашта,Г.П.Казюлин.-М.:Колос. Кн. 1 : Общая технология мяса. - 2009. - 565 с.	23
10.Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / А. А. Курочкин. - М. : Колос, 2010. - 503 с.	10
11.Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов. [Электронный ресурс] / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 512 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/id=58746">http://e.lanbook.com/book/id=58746</a>
12.Технология переработки пушно-мехового сырья: методические указания / В. А. Баранов ; Министерство сельского хозяйства РФ, Департамент научно-технологической политики и образования РФ, Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - Казань : [б. и.], 2010. - 54 с. - Б. ц.	5
13.Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. В. Смирнов. - СПб. : Гиорд, 2009. - 112 с. -	26
14.Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока / Л.В. Голубева [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2010. — 208 с. <a href="http://e.lanbook.com/book/4123">http://e.lanbook.com/book/4123</a> — Загл. с экрана.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/id=4123">http://e.lanbook.com/book/id=4123</a>
15.Технология продуктов городских молочных заводов: учебное пособие. [Электронный ресурс] / Л.В. Голубева, Е.Б. Станиславская. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2011. — 83 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/id=5812">http://e.lanbook.com/book/id=5812</a>
16.Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие /Л.Ю. Киселев, Ю.И. - СПб. : Лань, 2012. - 154 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/books/ement.php?p11_id=4980">http://e.lanbook.com/books/ement.php?p11_id=4980</a>
17.Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - СПб. : Лань, 2012. - 384 с.	16
18.Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. [Электронный ресурс] / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 600 с.	Неограниченный доступ Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/id=4880">http://e.lanbook.com/book/id=4880</a>
19.Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 448 с	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/id=4978">http://e.lanbook.com/book/id=4978</a>
20.Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. [Электронный ресурс]	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/">http://e.lanbook.com/book/</a>



/ Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 384 с.	id =4124
21.Общая технология молочной отрасли. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : НИУ ИТМО, 2013. — 95 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/id=70932">http://e.lanbook.com/book/id=70932</a>
22.Молочное дело [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 383 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=30199">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=30199</a>
23.Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин . — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 173 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5853">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5853</a>
24.Технология цельномолочных продуктов и мороженого. [Электронный ресурс] / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 352 с..	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/id=76268">http://e.lanbook.com/book/id=76268</a>
25.Технология цельномолочных продуктов и мороженого. [Электронный ресурс] / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 352 с..	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/id=90159">http://e.lanbook.com/book/id=90159</a>
26. Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации [Текст]: часть 1. Картофель, плоды, овощи / Е. П. Широков, В. И. Полегаев. - М. : Колос, 2000. - 254 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов средних специальных учеб. заведений). -ISBN 5-10-003325-8	1
27. Технология, нормы качества и товарная экспертиза крупы [Текст] : учебное пособие / А. П. Головоченко ; МСХ РФ, Самарская ГСХА. - Самара : [б. и.], 2003. - 196 с. - ISBN 5-88575-085-8	1
28. Пономарева, Е.И. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий). [Электронный ресурс] / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 316 с.	Режим доступа: неограниченный <a href="http://e.lanbook.com/book/72586">http://e.lanbook.com/book/72586</a>
29.Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве (охрана труда): учебник / Г.И. Беляков. – СПб.: Лань, 2006. – 512 с.	50
31.Организация, <b>планирование и</b> управление производством: практикум / ред. Н. И. Новицкий. - 3-е изд. стереотип. - М. : КНОРУС, 2011.-320с.	10
32.Шаляпина, И.П. Планирование на предприятии АПК. [Электронный ресурс] / И.П. Шаляпина, О.Ю. Анциферова, Е.А. Мягкова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 176 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/72590">http://e.lanbook.com/book/72590</a>
33.Леонова, Л.А. Организация сельскохозяйственного производства. Альбом наглядных пособий. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2007. — 320 с.	Неограниченный доступ <a href="http://e.lanbook.com/book/225">http://e.lanbook.com/book/225</a>