

**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*
«24» сентября 2018 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»
программа подготовки – академический бакалавриат
квалификация – бакалавр

Казань – 2018

Фонд оценочных средств программы преддипломной практики

Составил: профессор М.К. Гайнуллина

ст. преподаватель А.Н. Волостнова

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 1

« 31 » 08 2018 г.

Зав. кафедрой, профессор М.К. Гайнуллина

Одобрено:

Председатель методической комиссии,

профессор Р.И. Михайлова

« 14 » 09 2018 г.

Декан факультета биотехнологии и стандартизации,

доцент Р.Н. Файзрахманов

« 20 » 09 2018 г.

Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств	стр. 4
1.1 Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики	4
1.2 Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	5
1.3 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	7
1.4 Организация промежуточной аттестации по итогам практики	15
Литература для подготовки к промежуточной аттестации	16

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 к использованию основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
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-15	Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как объектов управления
ПК-19	Готовность систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации
ПК-21	Готовность 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		7	Введение	Собеседование Отчет
2	ПК-8	7	Инструктаж по безопасности жизнедеятельности и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии	Собеседование Отчет
3	ОПК-1, ПК-19	7	Ознакомление с организацией работы на предприятии или в структурном подразделении	Собеседование Отчет
4	ПК-4,5, 6,7,8,9,11,12	7	Ознакомление с должностными и функциональными обязанностями	Собеседование Отчет
5	ПК-4,5, 6,7,8,9,11,12, 21	7	Ознакомление с технологией производства продукции	Собеседование Отчет
6	ОПК-1, ПК-15	7	Изучение требований нормативных документов к сырью, вспомогательным материалам и производимой продукции	Собеседование Отчет
7	ОПК-1, ПК-7,	7	Лабораторный контроль качества сырья, вспомогательных материалов и производимой продукции, стандартизация и сертификация продукции	Собеседование Отчет
8	ПК-4,5, 6,7,8,9,11,12, 21	7	Технологические операции и их характеристика	Собеседование Отчет
9	ПК-5,6,7,9	7	Хранение, транспортировка, реализация продукции	Собеседование Отчет
10	ОПК-1,2, ПК-15,19	7	Изучение экономической эффективности производства продукции	Собеседование Отчет
11	ПК-8	7	Охрана труда на предприятии	Собеседование Отчет
12	ОПК-1,2, ПК-15,19, 23	7	Оформление отчета и сдача экзамена по практике	Отчет

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы преддипломной 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 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-15 ПК-19 ПК-21 ПК-23	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - информационно-коммуникационные технологии для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности, культуру библиографического оформления источников - основные методы теоретического и экспериментального исследования в области профессиональной деятельности и методы математического анализа полученных в ходе экспериментов данных - основные этапы и особенности технологических процессов при производстве различной продукции растениеводства и животноводства основные этапы и особенности технологических процессов при производстве различной продукции растениеводства и животноводства - основные этапы и особенности технологических процессов при производстве различной продукции овощеводства - нормативные документы, 	<p>Теоретическое содержание преддипломной практики освоено без пробелов, верно и в полном объеме</p>	<p>Теоретическое содержание преддипломной практики освоено с незначительными замечаниями</p>	<p>Теоретическое содержание преддипломной практики освоено частично, но пробелы не носят существенного характера</p>	<p>Теоретическое содержание преддипломной практики не освоено полностью</p>	

<p>регулирующие вопросы безопасности сырья и продуктов питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные технические характеристики, устройство и принцип действия технологического оборудования, применяемого для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья - особенности сельскохозяйственного сырья как объекта хранения и переработки - основные факторы, влияющие на качество продукции при производстве, переработке и хранении; основные этапы технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственного сырья и продукции растительного и животного происхождения - основы лугового и полевого кормопроизводства, интенсивные технологии возделывания кормовых культур, современные технологии заготовки и хранения различных видов кормов - классификацию и характеристику основных видов сельскохозяйственной продукции; технологическое оборудование и процессы производства; основных технологических процессов получения продуктов заданного качества и свойств; основы биологических процессов при хранении, консервировании и переработке сельскохозяйственного сырья - основные технологические процессы в 					
--	--	--	--	--	--

	<p>растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные формы учетных документов, применяемых в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции - основную отечественную и зарубежную информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции - существующие методики расчета основных статистических показателей, используемых для обработки результатов экспериментов в сельскохозяйственной практике; компьютерные программы для обработки результатов исследований и расчета статистических показателей 					
<i>Практические показатели</i>						
<p>ОПК-1 ОПК-2 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-15 ПК-19 ПК-21 ПК-23</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на хорошем уровне пользоваться информационно-коммуникационными технологиями для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности, грамотно оформлять библиографические источники - на профессиональном уровне пользоваться методами теоретического и экспериментального исследования и математическими методами анализа данных - анализировать критические моменты протекания технологических процессов производства и определять характер их влияния на качество продукции; 	<p>Необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены в полном объеме</p>	<p>Некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой практики задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками</p>	<p>Необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки</p>	<p>Необходимые практические навыки работы не сформированы, все предусмотренные программой практики дисциплины задания выполнены с грубыми ошибками либо совсем не выполнены, качество их выполнения оценено как неудовлетворительное</p>	

<p>разрабатывать технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур и выращивания животных разных видов с учетом ресурсосбережения, экологической безопасности и экономической эффективности</p> <p>- анализировать критические моменты протекания технологических процессов производства и определять характер их влияния на качество продукции;</p> <p>разрабатывать технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур и выращивания животных разных видов с учетом ресурсосбережения, экологической безопасности и экономической эффективности</p> <p>- анализировать критические моменты протекания технологических процессов производства и определять характер их влияния на качество продукции;</p> <p>разрабатывать технологические схемы возделывания сельскохозяйственных культур с учетом ресурсосбережения, экологической безопасности и экономической эффективности</p> <p>- квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества в соответствии с требованиями нормативно-технической документации</p> <p>- выполнять расчеты по подбору конструкций сооружений и оборудования; оптимизировать режимы работы технологического оборудования</p> <p>- определять потребные площади и</p>					
--	--	--	--	--	--

<p>проектировать размещение оборудования</p> <p>оценивать эффективность переработки продукции растительного и животного происхождения с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы</p> <p>- выбирать виды сельскохозяйственного сырья и способы его рациональной переработки; реализовывать оптимальные схемы переработки сельскохозяйственной продукции с учетом качества сырья</p> <p>- анализировать основные технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции и планировать оптимальные для конкретных условий технологии</p> <p>- систематизировать и обобщать информацию по использованию ресурсов организации</p> <p>- анализировать отечественные и зарубежные научно-технические разработки для производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>- проводить статистическую обработку результатов экспериментов с применением существующих компьютерных программ; обобщать результаты исследований, выявлять общие закономерности и частные особенности; грамотно научным языком</p>					
---	--	--	--	--	--

	формулировать выводы и предложения					
<i>Владеет</i>						
ОПК-1 ОПК-2 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8 ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-15 ПК-19 ПК-21 ПК-23	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами информационно-коммуникационных технологий для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности, навыками презентации выполненной научно-исследовательской работы - методами исследования в своей предметной области, методами построения математической модели профессиональных задач и содержательной интерпретации полученных результатов - приемами повышения качества растениеводческой и животноводческой продукции - приемами повышения качества растениеводческой и животноводческой продукции - приемами повышения качества продукции овощеводства принципами и методами идентификации и оценки качества товаров животного происхождения - прогрессивными методами и системами управления качеством продуктов методикой расчета по подбору конструкций сооружений и оборудования в зависимости от их 	<p>Всеми предусмотренными программой практики навыками владеет в полном объеме</p>	<p>Всеми предусмотренными программой практики навыками владеет с незначительными неточностями</p>	<p>Предусмотренными программой практики навыками владеет с ошибками, которые исправляет при дополнительных вопросах</p>	<p>Предусмотренными программой практики навыками не владеет</p>	

<p>назначения и особенностей технологических процессов</p> <ul style="list-style-type: none">- методами оценки и контроля технического состояния технологического оборудования <p>навыками внедрения существующих технологий производства, переработки и хранения определенного вида сырья или продукции с учетом ее назначения и качественных показателей</p> <ul style="list-style-type: none">- современными методами интенсивных технологий возделывания и защиты кормовых культур- навыками по выбору и обоснованию конкретных технологических решений с учетом производства полноценных и безопасных продуктов сельского хозяйства- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов <p>методами анализа технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции</p> <ul style="list-style-type: none">- методами, позволяющими произвести систематизацию и анализ информации <p>навыками анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>					
---	--	--	--	--	--

	- разнообразными методами статистической обработке результатов экспериментов					
	<i>ВСЕГО:</i>					<i>максимальный балл 15</i>

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
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
а) основная литература	
Технологические основы производства и переработки продукции животноводства / ред.: В. И. Фисинин, Н. Г. Макарецев. - М. : Издательство МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003.	150 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции и животноводства: учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. - Казань : [б. и.], 2004. - 272 с.	132 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технология производства продукции животноводства: учебное пособие / Г. С.Шарафутдинов [и др.]. - Казань : [б. и.], 2006. - 528 с.	147 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Практикум по агробιοлогическим 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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ

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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства. [Электронный ресурс] / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 672 с.	Режим доступа: неограниченный https://e.lanbook.com/book/45972
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
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Пронин, В.В. Технология первичной переработки продуктов животноводства [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 176 с.	https://e.lanbook.com/book/107955 .
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 http://e.lanbook.com/book/81566
Наумкин, В.Н. Технология растениеводства. [Электронный ресурс] / В.Н. Наумкин, А.С. Ступин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 592 с.	Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/51943 (неограниченный доступ)
Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия [Текст] : учебное пособие / В. Д. Муха [и др.]. - М.: КолосС, 2007. - 580 с. ил. ISBN 978-5-9532-0326-5.	10 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Молочное дело [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 384 с.	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/30199
Основы научных исследований и изобретательства : учебное пособие / И. Б. Рыжков. - 2-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2012. - 224 с.	20 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
б) дополнительная литература:	
Макарцев, Н.Г. Кормление сельскохозяйственных животных: учебник / Н. Г. Макарцев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Калуга: Н.Ф. Бочкаревой, 2007. – 608 с.	94 в библиотеке Казанской ГАВМ
Родионов, Г.В. Частная зоотехния и технология производства продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.В.	

Родионов, Л.П. Табакова, В.И. Остроухова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 336 с.	
Киселев, Л.Ю. 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 http://e.lanbook.com/book/4978
Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства. [Электронный ресурс] / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 672 с.	Режим доступа: неограниченный https://e.lanbook.com/book/45972
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / А. А. Курочкин. - М. : Колос, 2010. - 503 с.	10 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Шалыпина, И.П. Планирование на предприятии АПК. [Электронный ресурс] / И.П. Шалыпина, О.Ю. Анциферова, Е.А. Мягкова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 176 с.	Неограниченный доступ http://e.lanbook.com/book/72590
Коренев Г.В. Растениеводство с основами селекции и семеноводства [Электронный ресурс] / Г.В. Коренев, П.И. Подгорный, С.Н. Щербак. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Квадро, 2015. — 576 с. — 978-5-91258-114-4. —	Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/60231.html
Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства: учебное пособие / ред.: А.Ф. Кирсанов, Д. П. Хайсанов. - М. : Колос, 2000. - 208 с.	35 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Овсяников, А.И. Основы опытного дела / А.И. Овсяников. - М.: Колос, 1976.-304 с	32 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Завражнов, А.И. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 496 с.	Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/5841
Технология полуфабрикатов из мяса птицы / В. В. Гуцин, Б. В. Кулишев, И. И. Маковеев, Н. С. Митрофанов. - М. : Колос, 2002. - 200 с.	5 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / А. В. Смирнов. - СПб. : Гиорд, 2009. - 112 с. -	26 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока / Л.В. Голубева [Электронный ресурс] —	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/4123 .

Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2010. — 208 с. http://e.lanbook.com/book/4123 — Загл. с экрана.	
Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев, Ю.И. - СПб. : Лань, 2012. - 154 с.	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/4980
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 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов. [Электронный ресурс] / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 384 с.	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/4124 .
Технология цельномолочных продуктов и мороженого. [Электронный ресурс] / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 352 с..	Неограниченный доступ https://e.lanbook.com/book/90159
Пономарева, Е.И. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий). [Электронный ресурс] / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малюткина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 316 с.	Режим доступа: неограниченный http://e.lanbook.com/book/72586
Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве (охрана труда): учебник / Г.И. Беляков. – СПб.: Лань, 2006. – 512 с.	50 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Организация, планирование и управление производством: практикум / ред. Н. И. Новицкий. - 3-е изд. стереотип. - М. : КНОРУС, 2011.-320с.	10 в библиотеке ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Шалаяпина, И.П. Планирование на предприятии АПК. [Электронный ресурс] / И.П. Шалаяпина, О.Ю. Анциферова, Е.А. Мягкова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 176 с.	Неограниченный доступ http://e.lanbook.com/book/72590
Леонова, Л.А. Организация сельскохозяйственного производства. Альбом наглядных пособий. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2007. — 320 с.	Неограниченный доступ http://e.lanbook.com/book/225

Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Преддипломная практика. Методическое пособие для студентов (направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») / М.К. Гайнуллина, Р.Н. Файзрахманов, Л.Р. Загидуллин, А.Н. Волостнова. – Казань: ФГБОУ ВО КГАВМ им. Н.Э. Баумана, 2016. – 31 с.

Ресурсы сети интернет:

1. Информационно-справочные и поисковые системы Google, Yandex, Rambler, реферативная база данных Агрикола: [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.nal.usda.gov/ag98> (свободный)

2. Реферативная база ВИНТИ: [Электронный ресурс] Режим доступа http://www2.viniti.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=236&Itemid=101 (свободный)
3. Научная электронная библиотека e-library <http://elibrary.ru/>
4. Аграрная российская информационная система <http://www.aris.ru>
5. АгроКомпас – социальный фермерский портал <http://agrocompas.com>
Агрономия.ру – портал о сельском хозяйстве в России
<http://www.agronomy.ru>
6. AgroMage Сельскохозяйственный отраслевой портал
<http://www.agromage.com>
7. AGRORU.com Сельское хозяйство России <http://www.agro.ru>
8. Агрорус. Сельское хозяйство России в Интернет
<http://www.agrorus.ru>
9. GREENAGRO.RU – справочный агросайт <http://www.greenagro.ru>
10. Портал Российской академии сельскохозяйственных наук (РАСХН)
<http://www.rashn.ru>
11. Сельское хозяйство (сайт посвящен сельскому хозяйству и агропромышленному комплексу России) <http://www.selhoz.com>
12. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека РАСХН
www.cnshb.ru
13. Электронная сельскохозяйственная библиотека Знаний
www.cnshb.ru/akdil