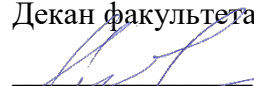


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 28.09.2023 10:15:34  
Уникальный программный ключ:  
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

# ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

**Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт  
(филиал) федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования "Астраханский  
государственный технический университет"  
(ДРТИ ФГБОУ ВО "АГТУ")**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета ВО ДРТИ  
  
А.А. Иванова

## УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

### Учебно-технологическая (проектно-технологическая) практика программа практики

Закреплена за кафедрой **Технология продуктов питания и холодильная техника**  
Направление подготовки **16.03.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения**

Квалификация Бакалавр  
Форма обучения очно-заочная  
Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой  
Вид практики  
Тип практики  
Форма проведения дискретно  
Объем практики 3  
Продолжительность в часах/неделях 108/2

#### Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6(3.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Вид занятий				
Контактная работа	99	99	99	99
в том числе ИКР				
Сам. работа				
Итого	108		108	108

Программу составил(и):  
*квоени, Зав.кафедрой Чебаков Ю.Т.*

Рецензент(ы):  
*дтн, Профессор Ковалев О.П.*

Программа практики

**Учебно-технологическая (проектно-технологическая) практика**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 16.03.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения (приказ Минобрнауки России от составлена на основании учебного плана:

ozo\_2021\_Холодильная техника.rlx

утвержденного учёным советом вуза от 24.06.2021 протокол № 6 .

Рабочая программа одобрена:

- на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника»

протокол от 30.08 2021 г. № 7

- на заседании УМС УГН(С)

Протокол от 24.06.2021 г. № 2

- Родительским комитетом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол от 14.05.2021 г. № 1

- Студенческим советом ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Протокол от 20.05.2021 г. № 7

Рабочая программа согласована Дмитровской районной организацией  
Московской областной организации общероссийской общественной организации  
«Всероссийское общество инвалидов»

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры

**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от 30 августа 2021 г. №7  
Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

Иванова А.А.

30 августа 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от 30 августа 2022 г. №7  
Зав. кафедрой Чебаков Ю.Т.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_\_\_\_ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2023 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель УМС УГН(С)

\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

**Технология продуктов питания и холодильная техника**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,  
ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРАКТИКИ  
Учебно-технологическая (проектно-технологическая) практика**

№ 1, 30.08.2022 г

**БЫЛО**

**6.1. Рекомендуемая литература**

- 1 Дячек П.И. Холодильные машины и установки. Уч.пособие. – Ростов н/Д.; Феникс 2007. – 424с. – 30 экз.
2. Ю.Д.Румянцев, В.С.Калюнов. Холодильная техника. Учебник. – СПб.:Изд-во «Профессия» 2003. – 360 с. – 13 экз.
3. Лендик,В.И., Горин, А.Н. Современные холодильники NORD. Книга/ В.И. Ленди, А.Н. Горин.- Санкт-Петербург: Наука и Техника , 2003. —144с. — 13 экз.

**СТАЛО**

**6.1. Рекомендуемая литература**

1. Теплонасосные установки в отраслях агропромышленного комплекса : учебник / Б. С. Бабакин, А. Э. Суслов, Ю. А. Фатыхов, В. Н. Эрлихман. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-1435-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211418> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Разработка малых холодильных машин и технологического оборудования : учебное пособие для вузов / А. В. Кожемяченко, Т. А. Хиникадзе, М. А. Лемешко, А. Б. Мишин ; под редакцией А. В. Кожемяченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 163 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14803-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510097>
- 3 Дячек П.И. Холодильные машины и установки. Уч.пособие. – Ростов н/Д.; Феникс 2007. – 424с. – 30 экз.
4. Ю.Д.Румянцев, В.С.Калюнов. Холодильная техника. Учебник. – СПб.:Изд-во «Профессия» 2003. – 360 с. – 13 экз.
5. Лендик,В.И., Горин, А.Н. Современные холодильники NORD. Книга/ В.И. Ленди, А.Н. Горин.- Санкт-Петербург: Наука и Техника , 2003. —144с. — 13 экз.

№ 2, 30.08.2022 г

**БЫЛО**

**6.3.2 Перечень информационных справочных систем**

ЭБС «Университетская библиотека on-line» <http://biblioclub.ru/> ЭБС Юрайт [www.urait.ru](http://www.urait.ru)  
 ЭБС издательства «Лань» <https://e.lanbook.com>  
 ЭБС Рыбохозяйственное образование <http://lib.klgtu.ru/jirbis2>  
 ЭБС IPRbooks [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)  
 Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»  
 Образовательный портал Moodle

**СТАЛО**

**6.3.2 Перечень информационных справочных систем**

ЭБС «Лань» (коллекции «Информатика – Издательство Лань», «Химия – Издательство Лань», «Инженерно-технические науки – Издательство Лань», «Теоретическая механика – Издательство Лань») [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)  
 ЭБС «Юрайт» [www.urait.ru](http://www.urait.ru)  
 ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <https://biblioclub.ru>  
 Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия премиум) [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)  
 ЭБС «Лань» (каталог ЭБС – перечень ВКР, содержащий наименования ВКР, авторов и иные характеристики ВКР в ЭБС) [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com)  
 Электронно - образовательный ресурс для иностранных студентов «Русский как иностранный» (Коллекции: Издательство «Златоуст». Русский язык. Литература; Издательство «Русский язык. Курсы» Коллекция № 1. Русский язык как иностранный.) [www.ros-edu.ru](http://www.ros-edu.ru); [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)  
 ЭБС «Рыбохозяйственное образование» <http://lib.klgtu.ru/jirbis2/>  
 Образовательный портал Moodle

Основание: актуализация основных источников и перечня информационных справочных систем  
 Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры «Технология продуктов питания и холодильная техника»  
 протокол №7 от 30.08.2022 г



**ЦЕЛИ ПРАКТИКИ**

1	Подробное изучение лабораторных установок кафедры. Ознакомиться с охраной труда и техникой безопасности при эксплуатации лабораторных установок.
---	--

**МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Блок. Часть	Б2.О
-------------	------

**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

1	Тепломассообменные аппараты
2	Ознакомительная практика
3	Материаловедение и технология конструкционных материалов
4	Охрана труда
5	Введение в профессию
6	Физика
7	Детали машин и основы конструирования
8	Механика жидкости и газа
9	Основы теории кондиционирования воздуха
10	Общая электротехника и электроника
11	Термодинамика и тепломассообмен

**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:**

1	Автоматизация холодильных установок
2	Установки низкотемпературной техники
3	Машины низкотемпературной техники
4	Монтаж, эксплуатация и ремонт холодильных установок
5	Специальные холодильные машины
6	Технология холодильного и криогенного машиностроения
7	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Преддипломная практика
9	Эксплуатационная практика

**КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов**

**Знать:**

Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания

**Уметь:**

Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно

**Владеть:**

Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

**ПК-1: Способен осуществлять формирование технического задания и контроль разработки проекта, выполнять расчеты для проектирования системы холодоснабжения**

**Знать:**

Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен**

<b>1 Знать:</b>	
1.1	классификацию и источники опасностей жизнедеятельности по происхождению и характеру воздействия на человека и природную среду, принципы организации безопасных условий труда, вредные и опасные факторы, способы защиты людей, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.1)
1.2	формирование технического задания и контроль разработки проекта, выполнять расчеты для проектирования системы холодоснабжения (ПК-1.1)
<b>2 Уметь:</b>	
2.1	поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, оказывать первую помощь пострадавшим, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.2)
2.2	осуществлять формирование технического задания и контроль разработки проекта, выполнять расчеты для проектирования системы холодоснабжения (ПК-1.2)
<b>3 Владеть:</b>	
3.1	навыками по применению основных методов и средств защиты человека и природной среды, оказанию первой помощи, в том числе в условиях возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8.3)
3.2	осуществления формирования технического задания и контроль разработки проекта, выполнять расчеты для проектирования системы холодоснабжения (ПК-1.3)

**СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем/вид занятия	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Интра кт.	Примечания
	<b>Раздел 1. Организационный этап</b>						
1.1	Организационное собрание /П/	6	2	ПК-1,УК-8			
1.2	Инструктаж по технике безопасности /П/	6	4	ПК-1,УК-8			
1.3	Получение направлений на прохождение практики и индивидуальных планов/заданий /П/	6	1	ПК-1,УК-8			
	<b>Раздел 2. Основной этап</b>						

2.1	<p>Ознакомление с основными видами деятельности объекта исследования, производственной и организационной структурой. Сбор репрезентативной информации о холодильной, криогенной техники и системах жизнеобеспечения объекта в соответствии с поставленной задачей, её обработка с использованием инструментальных средств. Анализ методов контроля качества материалов, процессов повышения надежности и износостойкости элементов и узлов машин и установок, низкотемпературных систем различного назначения, зарисовка схем установок. Подготовка выводов и предложений по результатам выполнения индивидуального задания. Систематизация и структуризация материала по практике по изученным образцам холодильной, криогенной техники и систем жизнеобеспечения объекта практики /П/</p>	6	36	ПК-1,УК-8			
2.2	<p>Сбор, обработка и анализ полученной информации, необходимой для выполнения индивидуального плана/задания /П/</p>	6	25	ПК-1,УК-8			
2.3	<p>Выполнение индивидуального плана/задания, полученного от руководителя практики /П/</p>	6	25	ПК-1,УК-8			
	<p>Раздел 3. Заключительный этап</p>						
3.1	<p>Защита отчета по практике /П/</p>	6	6	ПК-1,УК-8			

## ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

### Процедура аттестации студента по итогам практики

По окончании практики студент сдает на кафедре отчет по практике и дневник прохождения практики.

Отчет должен иметь объем 20-25 страниц формата А4 машинописного текста и при необходимости дополнительно приложение, в которое могут входить графические, табличные и прочие материалы.

Результаты практики оценивает комиссия. Во внимание принимается качество отчета, который должен быть оформлен в соответствии с установленными требованиями письменного отчета, и отзыв руководителя практики от предприятия, а также устные ответы студента на вопросы по прохождению и результатам практики. По итогам аттестации комиссия выставляет дифференцированную оценку (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие по ее итогам неудовлетворительную оценку, подлежат отчислению в установленном порядке из института, как имеющие академическую задолженность.

### Структура отчета

Отчет должен состоять из следующих разделов:

- введения, в котором приводится общая характеристика места практики;
- основной части, в которой описываются все результаты, полученные в ходе прохождения практики;
- заключения, в котором анализируется проведенная работа в целом и дальнейшие мероприятия в части приобретения углубленных знаний и умений по теме практики;
- приложений к отчету (при необходимости).

К отчету прилагается «Дневник практики» с отзывом-характеристикой и заполненным графиком выхода студента на работу. Дневник и отчет должны быть оформлены на месте практики и представлены для заключения и отзыва руководителю практики от предприятия.

Структура отчета должна содержать необходимый перечень следующих документов:

- титульный лист отчета;
- индивидуальное задание;
- рабочий график;
- дневник прохождения практики;
- отзыв-характеристика на студента-практиканта;
- анкета студента-практиканта;
- анкета работодателя.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Провести анализ лаборатории системам кондиционирования воздуха (зарисовать схемы всех установок, построить циклы);

Провести анализ лаборатории низкотемпературных установок и льдотехники (зарисовать схемы всех установок, построить циклы);

Провести анализ лаборатории автоматизации и эксплуатации холодильных машин (зарисовать схемы всех установок, построить циклы);

Провести анализ лаборатории машин низкотемпературной техники (зарисовать схемы всех установок, построить циклы);

Провести анализ лаборатории электротехники и электронике (зарисовать схемы всех установок, построить циклы).

Примерный план отчета по практике по получению первичных умений и навыков

Содержание

Введение

1. Описание установок, изученных в ходе прохождения практики.
2. Индивидуальное задание, определенное руководителем практики.

Заключение

Список литературы

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения консультаций:

столы 18 шт

стулья 39 шт

стол преподавателя 1 шт

стул преподавателя 1 шт

кафедра 1 шт

шкаф (стеллаж) для хранения экспонатов, таблиц, раздаточного материала и др., шт./экз: 12 шт

меловая доска 1 шт

7 стендов

Манекен-тренажёр «Оживлённая Анна» 310015 -1шт

Манекен-тренажёр Литл Энн 020020 – 2 шт

Установка «Звукоизоляция и звукопоглощение» БЖ2 в комплексе с измерителем шума и вибрации – 1 шт

Установка «Защита от вибрации» БЖ4М; Установка «Средство обеспечения электробезопасности» БЖС 6 - 1 шт

Установка «Эффективность и качество освещения» БЖД1 в комплекте с люксметром – 1шт

Самоспасатель ЭСКЕЙП -1 шт

Шкаф со специальной защитной одеждой.

Светильники с газовыми лампами-15 шт/2 лампы

розетки 220В 4 шт

выключатель 220В 1 шт

Аудитория, для прохождения практики:

Рабочее место для преподавателя: стул - 1 шт, стол - 1 шт

Рабочее место для студентов: стул - 6 шт, стол - 3 шт

Меловая доска - 1шт.

Канальный кондиционер с камерой пароувлажнения - 1шт., Двухрежимный кондиционер с комплексом по следованию параметров работы - 1шт.,

Сплит-система (наглядное пособие) - 1шт

Увлажнитель воздуха Electrolux ENU 3515 D №0809443 - 1шт

Огнетушители-1шт

Автоматическая система оповещения

Аудитория, для прохождения практики:

Рабочее место для преподавателя: стул - 1 шт, стол - 1 шт

Рабочее место для студентов: стул - 12 шт, стол - 6 шт

Меловая доска - 1шт.

Лабораторный стенд «Реле давления»-1шт., Лабораторный стенд «Термореле»-1шт.,

лабораторный стенд «ТРВ»- 1шт.,

Автокондиционер Euro Frigo NORTH STAR-12001шт.,

Двухкаскадная холодильная машина-1шт,

Водоохлаждающая установка ХМП-ОЖ-4-1Е - 1шт,

Компрессор поршневой V-образный сальниковый с полумуфтой - 1шт,

Компрессор кулисный герметичный – 1шт,

Компрессор роторный однопластинный герметичный - 1шт,

Компрессор спиральный – 1шт,

Лабораторный стенд "Микроконтроллер" с камерой и сменными блоками - 1шт.

Огнетушители-1шт

Автоматическая система оповещения

Аудитория, для прохождения практики:

Рабочее место для преподавателя: стул - 1 шт, стол - 1 шт

Рабочее место для студентов: стул - 12 шт, стол - 6 шт

Меловая доска - 1шт.

Холодильная машина ХМП-ПК60-540/ДКМ-75-СAG/2хTG4-5L-1шт;

Ледогенератор STAFF SB-135A-1шт; Холодильник LG GR-292 SQ-1шт,

станция для пайки – 1шт, баллон фреона -8 шт.

Огнетушители-1шт

Автоматическая система оповещения

Аудитория, для прохождения практики:

Рабочее место для преподавателя: стул - 1 шт, стол - 1 шт

Рабочее место для студентов: стул - 12 шт, стол - 6 шт

Меловая доска - 1 шт.

Лабораторный стенд «Двухступенчатая холодильная машина» - 1 шт.,

Лабораторный стенд «Тепловой насос»- 1 шт.

Огнетушители -1 шт

Автоматическая система оповещения

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ****Рекомендуемая литература**

- 1 Дячек П.И. Холодильные машины и установки. Уч.пособие. – Ростов н/Д.; Феникс 2007. – 424с. – 30 экз.
2. Ю.Д.Румянцев, В.С.Калюнов. Холодильная техника. Учебник. – СПб.:Изд-во «Профессия» 2003. – 360 с. – 13 экз.
3. Лендик,В.И., Горин, А.Н. Современные холодильники NORD. Книга/ В.И. Ленди, А.Н. Горин.- Санкт-Петербург: Наука и Техника , 2003. —144с. — 13 экз.

**6.3.1 Перечень программного обеспечения**

6.3.1.1	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.2	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.3	STDU Viewer Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.4	Google Chrome, Опера Браузер
6.3.1.5	Windows NT Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.6	Dr.Web Антивирусные программные продукты
6.3.1.7	Microsoft Office Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
6.3.1.8	Moodle Образовательный портал ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
6.3.1.9	7-zip Архиватор

**6.3.2 Перечень информационных справочных систем**

6.3.2.1	ЭБС «Университетская библиотека on-line» <a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a> ЭБС Юрайт <a href="http://www.urait.ru">www.urait.ru</a>
6.3.2.2	ЭБС издательства «Лань» <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
6.3.2.3	ЭБС Рыбохозяйственное образование <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>
6.3.2.4	ЭБС IPRbooks <a href="http://www.iprbookshop.ru">www.iprbookshop.ru</a>
6.3.2.5	Электронно-библиотечная система ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»
6.3.2.6	Образовательный портал Moodle

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Чебаков Ю.Т. Методические указания по ознакомительной практике для обучающихся по направлению подготовки 16.03.03 Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения [Электронный ресурс] – Рыбное, 2021. Режим доступа: <http://портал.дрти.рф/>