

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.06.2024 11:41:00

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a6b9430b49865571010887913a533ae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени В.Я. ГОРИНА**

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета



Н.С. Трубчанинова

«28» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

__ВИД: УЧЕБНАЯ, ТИП: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ__
наименование вида и типа практики

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация - «бакалавр (программа прикладного бакалавриата)»

Год начала подготовки-2024

Форма обучения - очная

Майский, 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований:


- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 936;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 06.04.2021 № 245;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 №1383 (с изменениями и дополнениями)
- Положения «О практик обучающихся, осваивающих основные образовательные программы в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ» от 08.06.2017 г. протокол №4.

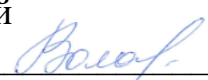
Составители:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Волощенко Людмила Викторовна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Ордина Наталья Борисовна

Рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 06 » _____ мая _____ 2024 г., протокол № 8а

Зав. кафедрой  Н.Б. Ордина

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

1.1 Цель практики – приобретение профессионально необходимых умений и навыков работы по видам деятельности, предусмотренным образовательной программой, часто используемых в практической деятельности, изучение элементов технологий производства продуктов питания животного происхождения.

1.2 Задачи: В задачи практики входит приобретение теоретических и практических знаний по изучению всех этапов технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Реализация требований ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов, должна формировать следующие компетенции:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК 2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Знать: знать основные понятия и термины в области переработки продуктов питания животного происхождения, соответствующие регламенты и ветеринарные нормы. Уметь: формировать в рамках поставленной цели взаимосвязанные задачи обеспечивающие достижение цели и определять ожидаемые результаты решения выделенных задач Владеть: принципами формирования совокупных взаимосвязанных задач и обеспечение их достижения с целью определения ожидаемых результатов
ПК- 6	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических	ПК 6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации	Знать: • сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; • нормы и правилами

	<p>процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> • прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • производить технологические расчеты; • выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки; • компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства; • разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат • навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия мясной промышленности в объеме курсового и дипломного проектов; <p>навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли</p>
		<p>ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • состав и свойства сырья и мясных продуктов; • виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; • методы проведения материальных расчетов. <p>Уметь:</p>

		животного происхождения	<ul style="list-style-type: none"> • уметь составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; • уметь пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; • грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты не мясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа; <p>Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов</p>
--	--	-------------------------	--

3. ВИД, ФОРМА, СПОСОБЫ, ВРЕМЯ И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид: учебная практика.

Тип: - технологическая

Способ проведения – выездная, стационарная.

Форма: дискретная по периодам проведения – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

4. Место в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Практика технологическая входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.В.01(У), относящийся к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы.

5. Объем практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 324 часов (9 з.е.).

2 семестр		
9	Историческая справка предприятия	8
10	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	16
11	Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	30

12	Технологические схемы производства продукции, технологические операции и режимы производства	18
13	Краткая характеристика технологического оборудования перерабатывающего предприятия	10
14	Изучение вспомогательных цехов и общезаводского хозяйства, анализ работы инженерных служб	10
15	Мероприятия по охране окружающей среды на предприятии	8
16	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 2 семестр	108
3 семестр		
17	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	4
18	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	4
19	Организация учебной деятельности вуза в текущем учебном году	8
20	Освоение современных компьютерных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	10
21	Выездное занятие на действующих предприятиях отрасли	8
22	Анализ ассортимента выпускаемой продукции животного происхождения в Белгородской области	25
23	Анализ рынка сбыта продуктов животного происхождения в Белгородской области	25
24	Получение первичных профессиональных умений и навыков по работе с документацией	16
25	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 3 семестр	108
4 семестр		
26	Историческая справка предприятия	8
27	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	12
28	Получение профессиональных навыков по работе с нормативной и технической документацией	20
29	Получение профессиональных навыков по составлению технологических схем продукции	20
30	Получение профессиональных умений и навыков по выполнению некоторых технологических операций	40
31	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 4 семестр	108
	ВСЕГО:	432

6. Содержание учебной практики

6.1. Содержание учебной практики и индивидуальных заданий

№ п/п	Наименование раздела, темы, этапа, вида работы	Содержание раздела, темы, этапа, вида работы
1.	Историческая справка предприятия	Ознакомление со всеми ключевыми сведениями обо всех аспектах деятельности и развития предприятия, ознакомление с информацией на сайте предприятия.
2.	Ознакомление с общей характеристикой перерабатывающего предприятия	Для общего ознакомления с производством организуются экскурсии по цехам предприятия
3.	Сырьевая база предприятия. Ассортимент выпускаемой продукции. Требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	Изучение ассортимента предприятия. Посещение отдела технологического контроля предприятия. Знакомство с понятием технической регламент, ГОСТ, ТУ. Основные требования к сырью и готовой продукции. Освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля сырья и готовой продукции.
4.	Технологические схемы производства продукции, технологические операции и режимы производства	Ознакомление с технологической схемой производства готовой продукции, технологической структурой предприятия (основные и вспомогательные цеха, состоящие на балансе предприятия, их назначение, взаимосвязь в процессе производства продукции)
5.	Получение первичных профессиональных умений и навыков по работе с документацией	Освоение приемов, методов и способов работы с профессиональной документацией. Понятие документа, его свойства, способы документирования. Виды профессиональной документации.
6.	Получение профессиональных навыков по работе с нормативной и технической документации	Освоение приемов, методов и способов работы с нормативной и технической документацией. Структура нормативной и технической документации. Оценка качества сырья и готовой продукции
7.	Получение профессиональных навыков по составлению технологических схем продукции	Методы составления технологических схем. Упорядоченный список технологических операций. Блочно-логическая схема.

8.	Получение профессиональных умений и навыков по выполнению некоторых технологических операций	На базе учебно-научной лаборатории Исследования сырья и продуктов животного происхождения провести оценку качества сырья и/или готовой продукции на соответствие требованию нормативных документов по органолептическим и/или физико-химическим показателям, изучение и практическое выполнение отдельных видов технологических операций при производстве продуктов питания животного происхождения
9.	Оформление отчета, индивидуального задания и дневника	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

5.2 Перечень примерных индивидуальных заданий

Индивидуальное задание дается на усмотрение преподавателя.

Перечень заданий:

1. Анализ рынка сбыта мясной (молочной) продукции предприятиями Белгородской области
2. Изучение процесса организации учебной деятельности на примере ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ им В.Я. Горина
3. Обзор крупных мясоперерабатывающих (молокоперерабатывающих) предприятий Белгородской области
4. Обзор направлений научно-исследовательской работы кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения и СНО «Будущие пищевики».
5. Обзор нормативной документации, используемой в отрасли
6. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции перерабатывающего предприятия в Белгородской области
7. Ознакомление со структурой и историей технологического факультета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
8. Ознакомление со структурой и историей университета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
9. Получение первичных профессиональных умений и навыков по технологической операции (варианты) в условиях учебно-научной лаборатории исследования сырья и разработке продуктов животного происхождения
10. Практическое знакомство с производством мясной (молочной) продукции в условиях учебно-научной лаборатории исследования сырья и разработке продуктов животного происхождения

7. Форма отчетности и оценка знаний студентов

7.1. Форма отчетности

Отчетной документацией по практике является отчет о практике. Он должен содержать:

- титульный лист (Приложение 1),
- индивидуальное задание: содержание, введение, основная часть – обзор литературы, заключение, список литературы (Приложение 2),
- дневник практики (Приложение 3),
- приложения (при необходимости).

Требования к оформлению отчета: объем – 10 – 20 страниц формата А4, шрифт Times New Roman, 14, межстрочный интервал – 1,5, поля: верхнее и нижнее – 2 см, правое – 1,5 см, левое – 2,5 см. Выравнивание основного текста – по ширине, заголовков и подзаголовков – по центру. Отступ первой строки – 1,25 см. Каждый новый раздел должен начинаться с новой страницы. Обзор литературы оформляется по ГОСТ Р7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание» и должен содержать не менее 5 источников.

Дневник ведется в ходе учебной практики, в нем отражается работа на рабочем месте и проделанная работа по сбору и анализу материалов. Индивидуальное задание выполняется согласно тематики, согласованной с руководителем практики. Объем отчета зависит от выполненных в ходе прохождения практики работ и содержания индивидуального задания.

7.2. Критерии оценки

Защита отчета по учебной практике проходит в форме свободного собеседования. При аттестации итогов практики учитывается и оценивается следующее:

- письменный отчет о прохождении практики и его защита;
- уровень сформированности у студента компетенций.

По результатам защиты студентом отчета по практике выставляется оценка «зачтено» / «не зачтено», в которой отражается качество представленного отчета, уровень теоретической и практической подготовки обучающегося.

Оценка на зачете определяется на основании следующих критериев:

Критерии оценивания индивидуального задания

№ пп.	Оценка	Критерии оценивания
1.	Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.		Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала

3.		Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по содержанию и оформлению собранного материала

7.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2)

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие [по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения"] / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - СПб.: Проспект Науки, 2014. - 272 с.

2. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока: Учебное пособие / С. А. Бредихин. - 2. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 443с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=468327>

3. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс]: учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2015. — 409 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/56603/#1>

4. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.

5. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.

8.2 Дополнительная литература

1. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/М.М. Кар-пеня, В.И. Шляхтунов, В.Н.Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с. - (ВО: Бакалавриат)Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=483206>

2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности: учебное пособие / С. А. Бредихин. - М. : КолосС, 2010. - 408 с.

3. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие/ Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. - СПб. : Лань, 2012.

Периодические издания

1. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук (ранее Вестник Российской сельскохозяйственной науки): научно-теоретический журнал.

2. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал.

3. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижениях мировой науки и практики в агропромышленном комплексе.

8.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, информационные технологии, используемых при проведении практики

Электронные ресурсы свободного доступа	
http://elibrary.ru/defaultx.asp	Всероссийский институт научной и технической информации
http://www2.viniti.ru	Научная электронная библиотека
http://www.fasi.gov.ru/	Федеральное агентство по науке и инновациям.
http://www.mcx.ru/	Министерство сельского хозяйства РФ
http://www.agro.ru/news/main.aspx	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
http://www.iqlib.ru/	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
http://www.scirus.com/	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
http://www.scintific.narod.ru/	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
http://www.ras.ru/	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
http://nature.web.ru/	Российская Научная Сеть: информационная система,

	нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
http://www.cnsnb.ru/	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
http://www.agroportal.ru	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
http://www.rsl.ru	Российская государственная библиотека
http://www.edu.ru	Российское образование. Федеральный портал
http://n-t.ru/	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
http://www.nauki-online.ru/	Науки, научные исследования и современные технологии
http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html	Полнотекстовые электронные библиотеки
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
http://lib.belgau.edu.ru	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
http://ebs.rgazu.ru/	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
http://znanium.com/	ЭБС «ZNANIUM.COM»
http://e.lanbook.com/books/	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
http://www.garant.ru/	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
http://www.consultant.ru	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
http://www2.viniti.ru/	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
http://window.edu.ru/catalog/	Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

9. Материально-техническое обеспечение практики

В период учебной практики используются:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего

контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью для студентов и преподавателя, оборудованная техническими средствами обучения: компьютером (ами) с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета, мультимедиа-проектором (или телевизором), экраном, наборами демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий, обеспечивающими тематические иллюстрации;

– лаборатория, укомплектованная специализированной мебелью и оснащенная лабораторным оборудованием: производственным технологическим (холодильным, тепловым, механическим, раздаточным) и производственным инвентарем.

– помещение для самостоятельной работы, укомплектованное специализированной мебелью, оборудованное техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета;

– читальный зал библиотеки для самостоятельной работы студентов, оборудованный специализированной мебелью, техническими средствами обучения: персональными компьютерами с лицензионным программным обеспечением с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета;

– помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Материально-техническое обеспечение учебной практики на базе ВУЗа включает учебные, учебно-научные или научно-производственные лаборатории, оснащенные современными испытательными и измерительными приборами, технологическим оборудованием, учебные или бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Для материально-технического обеспечения учебной практики на специализированных предприятиях используются средства и возможности этих организаций. Для проведения практики может быть использована материально-техническая база Комбината рабочих профессий УНИЦ «Агротехнопарк» и выпускающей кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

9.1. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Операционные системы:

- MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно
- Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор на передачу неисключительных прав №26 от 26.12.2019 . Срок действия- бессрочно
- Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*

Офисные программы:

- MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Office 2016 Russian OLPNL Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Отечественное офисное программное обеспечение "Р7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*

Другие программы:

- Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор от 28.11.2023 № УТУЦ7873/4.1.23.988 231310200541231020100100080005829244) – 522 лицензии. Срок действия лицензии 1 год. *(отечественное ПО)*
- Мой Офис Образование free. Бессрочная для СПО *(отечественное ПО)*
- 3ds Max 2019 03 сентября 2018 г. free Multi-user (многопользовательская). Срок действия лицензии до 03.09.2021 года
- AutoCAD 2019 03 сентября 2018 г. free install on network server. Срок действия лицензии до 03.10.2021 года
- Учебный комплект программного обеспечения: Пакет обновления КОМПАС-3D до версий V16 и V17. (сублицензионный договор № МЦ-15-00330-0641 от 14 сентября 2015 г.) - 50 мест. Срок действия лицензии – бессрочно. *(отечественное ПО)*
- Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. *(отечественное ПО)*

- СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно (*отечественное ПО*)
- ГИС «Панорама х64» (версия 12) с учетом Профессиональная ГИС «Карта 2011» (версия 11). Геоинформационная система «Панорама х64» (ГИС «Панорама х64» версия 12, для платформы «х64»). Лицензионный договор №Л-56/18/3 от 20.07.2018. Срок действия лицензии – бессрочно. (*отечественное ПО*)
- 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших учебных заведениях. Договор №27 от 10.04.2012. Срок действия лицензии – бессрочно. (*отечественное ПО*)
- Защищенный программный комплекс 1С предприятие 8.3z (x86-64). Договор №362/17 от 04.05.2017 г. Срок действия – бессрочно. (*отечественное ПО*)
 - МультиМит Эксперт в составе модулей: «Базовый»; «Убой скота»; «Обвалка и жиловка мяса животных и птицы»; «Производственное задание и учёт»; «Оптимизация и моделирование рецептур»; «Экспертная система диагностики и анализа качества рецептур». Лицензионный договор № 224 от 11.08.2020 г. Срок действия лицензии – бессрочно.

9.2. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

- ЭБС «ZNANIUM.COM», лицензионный договор (неисключительная лицензия) № 1605эбс–4.1.23.1044 от 12.12.2023 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»;
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015, дополнительное соглашение № 1 от 31.01.2020 г.
- ЭБС «Лань», лицензионный договор № 1-14-2023 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство ЛАНЬ» от 06.10.2023
- ЭБС «Рукопт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»
- ЭБС «КноРус медиа», договор № 4.1.23.768 от 26.09.2023 с открытым акционерным обществом «ООО «КноРус медиа»», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»

10. Организация практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В случае обучения в университете обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее - ОВЗ) практика

организуется и проводится на основе индивидуального личностно-ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом состояния их здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создаст им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях университета

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны соответствовать следующим требованиям:

для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций; оборудование рабочего места видеоувеличителями, лупами;

для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые,

речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы; для инвалидов с нарушением функции опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных заданной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практики

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения).

Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории

необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа или отчета.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ОТЧЕТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ)**

Студента _____

___ курса (уровень бакалавриата)

_____ технологический _____
факультет

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Руководитель практики – _____

_____/_____

Студент _____/_____

Дата « ____ » _____ 20__ г.

п. Майский 20__

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ)**

Студента _____

___ курса

_____ технологический
факультет

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

С целью освоения навыков поиска, подбора, систематизации литературы по
вопросам профессиональной деятельности провести анализ литературы по
теме: « _____ »

Руководитель практики – _____

_____/_____

Студент _____/_____

Дата « _____ » _____ 20__ г.

п. Майский 20__

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

**ДНЕВНИК
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ)**

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Выполнил(а):

_____ / _____

Курс ____, группа _____ факультет _____

Руководитель практики — _____

Дневник принял _____ / _____

Дата « ____ » _____ 20__ г.

п. Майский 20__

