

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 06.07.2023 13:55:42  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a6b9740b1a9865b5b1012887912a527ae

**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

« 24 » мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**ВИД: УЧЕБНАЯ, ТИП: ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ**

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-2023

Форма обучения - очная

Майский, 2023

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

«24» \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2023 г., протокол № 13

Зав. кафедрой  Н.Б. Ордина

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

**1.1 Цель практики** – ознакомление с профессионально необходимыми умениями и навыками работы по видам деятельности, предусмотренными образовательной программой, часто используемыми в практической деятельности.

**1.2 Задачи:** В задачи практики входит ознакомление с теоретическими и практическими знаниями 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-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК 6.1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	Знать: основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня, Уметь: пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач. Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач
		УК -6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной	Знать: основы планирования перспективных целей с учетом личностных возможностей, этапов

		<p>деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>	<p>карьерного роста, временных перспектив развития          Уметь пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач.          Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач</p>
		<p>УК-6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>	<p>Знать: основы и принцип системы образования, основы планирования рабочего дня, Уметь: пользоваться нормативной документацией для успешного выполнения порученной работы, пользоваться ресурсами при составлении задач.          Владеть: навыками составления планов с учетом условий, средств, личностных возможностей, реализации этапов при решении поставленных задач</p>
		<p>УК -6.4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>	<p>Знать: принципы эффективного использования рабочего времени или других ресурсов при решении поставленных задач          Уметь: рационально и эффективно распределять рабочее время          Владеть: навыками эффективного распределения рабочего</p>

			времени и иных ресурсов для достижения поставленной цели
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК 2.1 Демонстрирует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовые законы физики, органической, биологической, физической и коллоидной химии;</li> <li>• способы использования информации (способность извлекать и анализировать информацию).</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• анализировать физико-химические и биохимические показатели биологических объектов;</li> <li>• организовывать и планировать исследования;</li> <li>• принимать решение по постановке исследования.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• базовыми методами и методиками определения физических, химико-физических и биохимических показателей биологических объектов</li> </ul>

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

Вид: учебная практика.

Тип: - ознакомительная

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)

Ознакомительная практика входит в Блок 2 «Практики», раздел Б2.О.01.01(У), относящийся к обязательной части основной профессиональной образовательной программы.

#### 5. Объем практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 часов (3 з.е.).

1 семестр		
1	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	8
2	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	8
3	Изучение основ организации учебной деятельности в вузе	12
4	Выездное занятие	8
5	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	25
6	Изучение деятельности и ассортимента действующих перерабатывающих предприятий Белгородской области	24
7	Анализ и систематизация фактического и литературного материала согласно индивидуального задания	15
8	Оформление индивидуального задания и дневника, сдача зачета	8
	ИТОГО за 1 семестр	108

#### 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.	Мероприятия по оформлению практиканта, ознакомительная лекция по практике, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности	На данном этапе руководитель практики проводит разъяснение практикантам их права и обязанности, информирует о целях и задачах практики; знакомит с настоящей Программой и требованиями по оформлению дневника практики и индивидуального задания. Руководитель практики рекомендует практиканту литературу по вопросам, связанным с прохождением практики; консультирует по вопросам выполнения Программы; проводит инструктаж по технике безопасности и охраны труда, правила работы и нахождения в учебно-научной лаборатории, правила нахождения и поведения в учебном

		корпусе и на территории ВУЗа.
2.	Составление с руководителем практики календарного плана, выдача индивидуального задания	Календарный план разрабатывается на основе программы практики, и отражает ключевые этапы деятельности студента во время практики. Для всех этапов, обозначенных в календарном плане, обязательно указываются сроки их проведения
3.	Изучение основ организации учебной деятельности в вузе	Изучение истории и структуры ВУЗа, посещение музея Белгородского ГАУ. График учебного процесса. Основные принципы, виды и формы организации учебной деятельности Белгородского ГАУ. Понятия лекция, лабораторно-практическое занятие, семинар, коллоквиум, текущий и промежуточный контроль и т.д. Структура сайта Белгородского ГАУ, электронно-образовательная среда. Права и обязанности студентов.
4.	Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности.	Посещение и регистрация в библиотеке и ЭБС, ознакомление студентов с режимом и правилами работы библиотеки, читального зала. Обучение техники поиска и подбора профессиональной литературы различных печатных источниках, в ЭБС, базах данных, периодической печати.
5.	Изучение деятельности и ассортимента действующих перерабатывающих предприятий Белгородской области	Тенденции и динамика развития пищевых производств Белгородской области, состояние сырьевой базы, основные перерабатывающие предприятия Белгородской области в области продуктов животного происхождения, основные направления деятельности предприятий и структура их ассортимента. Изучение официальных сайтов предприятия, данных Росстата, отчетов департамента АПК Белгородской области.
6.	Выездное занятие	Знакомство с предприятием, его организационной структурой, видами деятельности, изучение вопросов (при необходимости), предусмотренных индивидуальным заданием
7.	Оформление отчета, индивидуального задания и дневника	Обработка и анализ собранного материала. Обобщение полученных на практике результатов и оформление отчета по практике.

8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		

## **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 3а,б),
- индивидуальное задание: содержание, введение, основная часть – обзор литературы, заключение, список литературы (Приложение 4),



- дневник практики (Приложение 5),
- 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. К отчету прилагается график прохождения практики (Приложение 6).

## 7.2. Критерии оценки

Защита отчета по ознакомительной 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

### **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 достижении 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	
<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Всероссийский институт научной и технической информации
<a href="http://www2.viniti.ru">http://www2.viniti.ru</a>	Научная электронная библиотека
<a href="http://www.fasi.gov.ru/">http://www.fasi.gov.ru/</a>	Федеральное агентство по науке и инновациям.
<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства РФ
<a href="http://www.agro.ru/news/main.aspx">http://www.agro.ru/news/main.aspx</a>	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
<a href="http://www.iqlib.ru/">http://www.iqlib.ru/</a>	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
<a href="http://www.scirus.com/">http://www.scirus.com/</a>	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
<a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
<a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
<a href="http://nature.web.ru/">http://nature.web.ru/</a>	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
<a href="http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/">http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/</a>	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах

	СНГ.
<a href="http://www.cnsnb.ru/">http://www.cnsnb.ru/</a>	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
<a href="http://www.agroportal.ru">http://www.agroportal.ru</a>	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>	Российская государственная библиотека
<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>	Российское образование. Федеральный портал
<a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
<a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>	Науки, научные исследования и современные технологии
<a href="http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html">http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html</a>	Полнотекстовые электронные библиотеки
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ</b>	
<a href="http://lib.belgau.edu.ru">http://lib.belgau.edu.ru</a>	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>	ЭБС «ZNANIUM.COM»
<a href="http://e.lanbook.com/books/">http://e.lanbook.com/books/</a>	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
<a href="http://www2.viniti.ru/">http://www2.viniti.ru/</a>	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
<a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>	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 Acadmc. 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 №УТУЦ7873/2.1.22.1832 от 03.11.2022) - 522 лицензия. 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», договор на оказание услуг № 525эбс – 4.1.22.1836 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 03.11.2022;

– ЭБС «AgriLib», дополнительное соглашение № 1 от 31.01.2020/33 к Лицензионному договору №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015;

– ЭБС «Лань», договор №1-14-2022 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 26.09.2022;

– ЭБС «Рукопт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», 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  
ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

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**

Студента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курса (уровень бакалавриата)

\_\_\_\_\_ 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**

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\_\_



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

Кафедра технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Утверждаю:  
Зав. кафедрой ТППСХП

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК  
прохождения учебной практики**

Сроки	Этапы прохождения учебной практики	Подпись руководителя
	Водная лекция. Определение целей и задач практики. Распределение индивидуальных заданий. Инструктаж по технике безопасности.	
	Оформление индивидуального задания и дневника. Собеседование по итогам практики.	