

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 17.04.2023 20:34:15

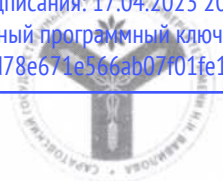
Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»



**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой ТПиППЖ  
/Молчанов А.В./  
«28» августа 2019 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

и.о. директора ЗО и ДО  
/Никишанов А.Н./  
«28» августа 2019 г.

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ</b>
Наименование практики	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА: НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</b>
Направление подготовки	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология мяса и мясных продуктов</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	<b>3</b>
Количество недель, отводимых на практику	<b>2</b>
Форма итогового контроля	<b>зачет</b>

**Разработчик: доцент, к.б.н. Курако У.М.**

  
(подпись)

Саратов 2019

## 1. Цели практики

Целью практики «Научно-исследовательская работа» является формирование навыков ведения самостоятельной научной работы.

## 2. Задачи практики

Задачами практики «Научно-исследовательская работа» являются:

- освоение методик наблюдения, эксперимента и моделирования;
- рассмотрение вопросов по теме исследования;
- поиск, анализ, систематизация и обобщение научной информации;
- подготовка аргументации для проведения научной дискуссии, в том числе публичной;
- изучение справочно-библиографических систем, способов поиска информации;
- приобретение навыков работы с библиографическими справочниками, составления научно-библиографических списков, использования библиографического описания в научных работах;
- участие в разработке инновационных методов, средств и технологий производства продуктов из сырья животного происхождения.

## 3. Место практики в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, научно-исследовательская работа относится к вариативной части Блока 2.

Практика «Научно-исследовательская работа» базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении дисциплин: «Проектирование мясных продуктов заданного состава и свойств», «Научные основы производства мясных продуктов», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Методы контроля качества мясных продуктов».

Можно проследить логическую и содержательно-методическую взаимосвязь научно-исследовательской работы с такими дисциплинами как: «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов», «Математические методы обработки данных», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Патентоведение».

Для качественного усвоения практики обучающийся должен:

- *знать*: принципы организации научно-исследовательской деятельности; современные методы исследования качества и безопасности мясных продуктов.

- *уметь*: применять метрологические принципы инструментальных измерений, проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты, способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров,

отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.

Знания и умения, полученные в процессе прохождения практики «Научно-исследовательская работа», являются базой для защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

#### **4. Способы и формы проведения практики**

Форма проведения – дискретная.

Способ проведения практики – стационарная.

#### **5. Место и время проведения практики**

Практика «Научно-исследовательская работа» проводится на 4 курсе – 2 недели (28-29 недели), всего 108 часов, не более 6 часов в день.

Практика «Научно-исследовательская работа» проводится на базе кафедр, лабораторий и профильных структурных подразделений университета и/или на базе профильных предприятий и организаций, в соответствии с календарным графиком учебного процесса.

Местом выполнения научно-исследовательской работы обучающихся являются:

1. Подразделения вуза – научная библиотека, учебные и научно-исследовательские лаборатории. В них обучающиеся получают базовые навыки научно-исследовательской работы (патентный поиск, работа с научной и периодической литературой; изучение методологии НИР, освоение методик исследований и диагностики, применяемых в области переработки продукции животноводства).

2. Другие учреждения, предприятия и организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, профиль которых соответствует профилю подготовки обучающегося 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

- производственные цеха предприятий по переработке сельскохозяйственного сырья животного происхождения;
- лаборатории профильных НИИ;
- аккредитованные испытательные лаборатории и центры;
- подразделения Роспотребнадзора;
- лаборатории предприятий по переработке сельскохозяйственного сырья животного происхождения.

В данных учреждениях проводятся исследования, непосредственно связанные с выполнением ВКР. Научно-исследовательская работа может выполняться обучающимися и в других местах, установленных вузом (или по согласованию с вузом).

Базовые организации должны располагать квалифицированными кадрами для организации руководства научно-исследовательской работой обучающихся.

Практика обучающихся осуществляемая на базе профильных предприятий и организаций проводится при наличии соответствующего договора между вузом и организацией.

Обучающиеся, работающие по специальности, могут проводить научные исследования по месту работы (при условии возможности их проведения), что согласовывается с деканатом факультета, руководителями дипломной работы.

### **6. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО, формируемых в результате прохождения практики**

Практика «Научно-исследовательская работа» направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональных компетенций:

- Готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

- Способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);

- Способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);

- Способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок, как коммерческой тайны предприятия(ПК-28).

В результате прохождения практики «Научно-исследовательская работа» обучающийся должен приобрести:

**Таблица 1**

**Требования к результатам освоения практики**

№ п/п	Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
		Умения	Практические навыки
1	2	3	4
1.	ПК-25 - готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	применять программные средства компьютерной графики для визуализации результатов научно-исследовательской деятельности	методами обработки полученных результатов

2.	ПК-26 - Способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	проектирование биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья; методики расчёта основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности и технического уровня проектируемого предприятия	теоретическими и практическими основами в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов планирования эксперимента, средств вычислительной техники
3.	ПК-27 - Способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	составлять планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме исследований	овладеть техникой проведения современных исследований, экспериментов по производству и переработке продукции животноводства
4.	ПК-28 - Способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок, как коммерческой тайны предприятия	организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	способность самостоятельно выполнять исследования для решения производственных задач

## 7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики «Научно-исследовательская работа» составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов; продолжительность – 2 недели.

Таблица 2

	Объем практики				
	Всего	Количество часов			
		в т.ч. по семестрам			
	1	2	3	4,5	
Контактная работа – всего, в т.ч.	0,1				0,1
<i>аудиторная работа:</i>					
практические занятия					
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1				0,1
Самостоятельная работа	107,9				107,9
Форма итогового контроля	х				зачет

Таблица 3

### Структура и содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Продолжительность разделов (этапов) практики	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<b>Подготовительный этап:</b> Производственный инструктаж, в том числе по технике безопасности. Выбор индивидуального задания.	36 часов	Собеседование
2	<b>Основной этап:</b> - сбор, обработка и материала; - работа с научной литературой по теоретическим и методологическим аспектам темы; - анализ собранных материалов; - критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме;	36 часов	Собеседование, выполнение индивидуального задания
3	<b>Заключительный этап:</b> - анализ выполнения индивидуального задания	36 часов	Собеседование с руководителем НИР, защита отчета о прохождении НИР
4	Промежуточная аттестация		Зачет

ИТОГО	108 часов	
-------	-----------	--

## **8. Формы отчетности по практике**

Формами отчетности по практике практики «Научно-исследовательская работа» является отчет и дневник по практике и собеседование.

Содержание отчета определяется выпускающей кафедрой и может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий научного руководителя;
- осуществление самостоятельного исследования по актуальной проблеме в рамках дипломного проекта (решение производственных вопросов, инновации в производстве) или работы (научные исследования актуальных вопросов переработки мясного сырья, производства новых видов продукции);
- выступление на научно-практических конференциях, участие в работе круглых столов, проводимых на факультете;
- участие в конкурсах дипломных работ;
- ведение библиографической работы с привлечением современных информационных и коммуникационных технологий.

К отчету могут прилагаться ксерокопии статей, тезисов докладов, опубликованных за текущий семестр, а также докладов и выступлений обучающихся в рамках научно-исследовательских семинаров кафедры.

Форма отчета, обучающегося о научно-исследовательской работе зависит от направления научно-исследовательской работы, а также его индивидуального задания. Отчет представляется в письменном виде. НИР может быть не зачтена в случае невыполнения индивидуального задания обучающимся, отсутствия отчета и/или получения неудовлетворительной оценки на основании защиты отчета или предоставления отчета по НИР с существенными, грубыми нарушениями.

Требования к структуре и содержанию отчета по практике «Научно-исследовательская работа» представлены в методических указаниях: Методические указания по прохождению практики «Научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» / Сост. У.М. Курако. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

По результатам проведения практики с обучающимся проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

## **9. Оценочные материалы по практике**

Оценочные материалы по практике представлены в приложении 1 к рабочей программе по практике.

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Азарская, М.А. Научно-исследовательская работа в вузе: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.А. Азарская, В.Л. Поздеев. — Электрон. дан. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2016. — 228 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93226>.
2. Быкова, М.Б. Выполнение и оформление выпускных квалификационных работ, научно-исследовательских работ, курсовых работ магистров и отчетов по практикам [Электронный ресурс] : у / М.Б. Быкова, Ж.А. Гореева, Н.С. Козлова, Д.А. Подгорный. — Электрон. дан. — Москва : МИСИС, 2017. — 76 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105282> .
3. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] / С. Т. Антипов [и др.] ; СПб. : Лань, 2016 - 6600 с. - ISBN 978-5-8114-2075-9. - (ЭБС "Лань"). - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74680>.
4. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. Н. Красуля [и др.] ; СПб. : ГИОРД, 2015 - 320 с. - ISBN 978-5-98879-164-5. - (ЭБС "Лань"). - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/69866/#1>
5. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие - Кемерово : КемТИПП, 2015 - 176 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93555>.
6. Кудрявцева, Т.А. Научно-исследовательская работа: учебно-методическое пособие [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Т.А. Кудрявцева, Л.А. Забодалова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. — 32 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91511> .
7. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. Н. Красуля [и др.] ; СПб. : ГИОРД, 2015 - 320 с. - ISBN 978-5-98879-164-5. - (ЭБС "Лань"). - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/69866/#1>
8. Рязанова, О.А. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания [Электронный ресурс] : справ. / О.А. Рязанова, М.А. Николаева, О.В. Евдокимова, В.М. Позняковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 288 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93705>.

### б) дополнительная литература:



1. Антипов, С.Т. Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов ; под ред. Панфилова В.А.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 660 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74680>.

2. Белов, Н.А. Методические указания к выполнению магистерской диссертации: курсовые работы и проекты по направлению подготовки, научно-исследовательская работа, подготовка, оформление и защита выпускной квалификационной работы [Электронный ресурс] : метод. указ. / Н.А. Белов, М.В. Пикунов, С.В. Лактионов. — Электрон. дан. — Москва : МИСИС, 2013. — 105 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/47415> .

3. Евтеев, А.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов : методические указания к выполнению лабораторных работ / А.В. Евтеев, Е.В. Фатьянов : под ред. Фатьянова Е.В. – Саратов : ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2014. – 32 с.

4. Методы исследования сырья и готовой продукции [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие - Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2013 - 76 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70913>.

5. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. – Книга 1. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М. :КолосС, 2009. – 565 с. (ISBN 978-5-9532-0643-3).

6. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. – Книга 2. Технология мясных продуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М. :КолосС, 2009. – 711 с. (ISBN 978-5-9532-06440).

7. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395>.

#### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

– официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;

– сайт технической документации: <http://www.tdocs.su/>;

– сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>;

– сайт нормативно-технической документации Техэксперт: <http://www.cntd.ru/>;

– общероссийский классификатор стандартов Complexdoc <http://www.complexdoc.ru/norms/oks/>.

#### **г) периодические издания:**

1. Журнал «Мясной клуб (все о мясе)» Официальный сайт <http://www.meat-club.ru/>;
2. Журнал «Мясная индустрия» Официальный сайт <http://www.meatind.ru/>.
3. Журнал «Биотехнология» Официальный сайт <http://www.biotechnology-journal.ru/?view=ru>,
4. Журнал «Аграрный научный журнал» Официальный сайт <http://agrojr.ru/index.php/asj>,
5. Журнал «Микробиологии, эпидемиологии, иммунологии» Официальный сайт <https://microbiol.elpub.ru/jour>,
6. Журнал «Молочная промышленность» Официальный сайт <http://moloprom.ru/>,
7. Журнал «Переработка молока» Официальный сайт <https://www.milkbranch.ru/>,
8. Журнал «Мясные технологии» Официальный сайт <https://www.meatbranch.com/>,
9. Журнал «Пищевая технология» Официальный сайт <https://ivpt.kubstu.ru/>.

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных:**

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - Режим доступа: <http://window.edu.ru>.
2. Научная библиотека университета - Режим доступа: <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>.
4. Поисковая система Рамблер. Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>
5. Поисковая система Яндекс. Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>
6. Поисковая система Google. Режим доступа: <https://www.google.ru/>
7. Поисковая система Mail.ru. Режим доступа: <https://mail.ru/>
8. Электронная библиотечная система «Лань» - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по производственной практике, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных занятий;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела практики	Наименование программы	Тип программы
1	2	3	4
1	Все разделы практики	Microsoft Office (Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Word)	Обучающая
2	Все разделы практики	Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
3	Все разделы практики	Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
4	Основной и заключительный разделы практики	Право на использование: - Учебный комплект КОМПАС-3D V15 на 250 мест. Проектирование и конструирование в машиностроении. Исполнитель – ЗАО «Современные	Вспомогательная

		технологии», г. Саратов. Контракт № 88-КС на приобретение прав на использование лицензионного программного обеспечения от 09.11.2015 г. (бессрочно)	
5	Все разделы практики	Версия специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ». Исполнитель-ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов». Договор об оказании информационных услуг №С3276/223-981 от 01.07.2019 г.	Вспомогательная
6	Все разделы практики	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс (СПС Консультант Бюджетные организации локальный). Исполнитель – ООО «Компания Консультант», г. Саратов.	Вспомогательная

## 11. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения практики «используется материально-техническое обеспечение:

- лаборатории:

№ 133 Оснащение: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов, экран. Комплект мультимедийного оборудования. Интернет. Аудио- и видеоматериалы Электрошкаф сушильный СНОЛ, коптильная камера Helia 24, портативный рН/мВ/С-метр рН – 410, спектрофотометр ЮНИКО – 1200/1201, фотоколориметр ПЭ-5300В, анализатор влажности "Сарториус"- МА-30, шприц ручной FIN 101FAMA INDUSTRIE, электропечь муфельная ЭКПС;

№ 135 Оснащение: Комплект специализированной мебели, меловая доска, шкафы для документов. Комплект мультимедийного оборудования (Проектор View Sonic PJD 6220, Экран настенный 203\*203 см-Screen Media Economy). Интернет. Аудио- и видеоматериалы. Портативный рН/мВ/С- метр рН-410, анализатор влажности А&D МХ-50, анализатор влажности Элвиз-2С, гигрометр HygroPalm AW-1 Set-40, нитратомер ИТ-1201, весы KERN 0.01600;

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 105, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

В случае проведения выездной практики применяется материально-техническое обеспечение профильных организаций (предприятий) с которыми заключены двухсторонние договоры на проведение практики обучающихся.

## **12. Методические указания по организации и проведению практики**

Для организации и проведения производственной практики составлены методические указания: Методические указания по прохождению практики «Научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» / Сост. У.М. Курако. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технология производства и  
переработки продукции животноводства»  
«28» августа 2019 года (протокол № 2).*

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в программу практики  
«Производственная практика: научно-исследовательская работа»**

Дополнения и изменения, внесенные в программу практики  
«Производственная практика: научно-исследовательская работа» на 2019/2020  
учебный год:

б. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины  
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного  
процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы практических занятий	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty  Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов  Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная программа практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой



А.В.Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в программу практики  
«Производственная практика: научно-исследовательская работа»**

Дополнения и изменения, внесенные в программу практики  
«Производственная практика: научно-исследовательская работа» на 2019/2020  
учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная программа практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7)

Заведующий кафедрой



А.В.Молчанов.

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» на 2020/2021 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1	Позняковский, В.М. Физиология питания: Учебник <a href="https://e.lanbook.com/book/99209">https://e.lanbook.com/book/99209</a>	В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский	Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с.	Основной этап практики

Актуализированная программа практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «25» августа 2020 года (протокол № 1)

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

  
(подпись)

А.В. Молчанов



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики  
«Научно-исследовательская работа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Научно-исследовательская работа» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа практики «Научно-исследовательская работа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики  
«Научно-исследовательская работа»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Научно-исследовательская работа» на 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	<p>Срок действия контракта истекает 23.12.2019 г.</p>
<p>Microsoft Office</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	<p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа практики «Научно-исследовательская работа» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «18» декабря 2020 года (протокол № 11).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу практики Производственная практика: НИР**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики Производственная практика: НИР на 2021/2022 учебный год:


**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебное пособие / — 3-е изд., стер. ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/131052">https://e.lanbook.com/book/131052</a>	В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин.	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.	Основной этап практики
2	Ковалева, О.А.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие /;— 2-е изд., стер. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130575">https://e.lanbook.com/book/130575</a>	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] под общей редакцией О. А. Ковалевой.	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с.	
3	Научно-исследовательская работа: методические указания <a href="https://e.lanbook.com/book/179598">https://e.lanbook.com/book/179598</a>	Е. В. Долгошева	Самара : СамГАУ, 2021	

Актуализированная программа практики Производственная практика: НИР рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1)

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ

  
(подпись)

А.В. Молчанов