

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.04.2023 20:05:02
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01f61ba2172f035811



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
[Signature] /Молчанов А.В./
«28» *Февраля* 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана факультета ВМПИБ
[Signature] /Лукьяненко А.В./
«28» *Февраля* 2019 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики*	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	3
Количество недель, отводимых на практику	2
Форма итогового Контроля	Зачет
Разработчик: доцент, Андреева С.В	

[Signature]
(подпись)

Саратов 2019

1. Цель практики

1. Целью практики является приобретение опыта практической научно-исследовательской работы, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной научно-исследовательской деятельности.

2. Задачи практики

Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика) являются:

- формирование профессиональной компетентности в сфере научно-исследовательской деятельности: развитие способности самостоятельно разрабатывать актуальную проблему, имеющую теоретическую и практическую значимость ;
- овладение методами сбора, анализа и систематизации научно - технической информации, выбора методик и средств решения поставленной задачи;
- обучение составлению научных отчетов и выступлениям на научных конференциях; развитие навыков и умений представлений результатов научно-исследовательской работы
- развивать мотивацию самообразования и научно-исследовательской деятельности.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО бакалавриата

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика) относится к вариативной части Блока 2 «Практики».

Научно-исследовательская практика проводится после 3 курса (6 семестра) и базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в ходе освоения следующих дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов», «Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясопродуктов», «Химический состав мяса и мясных продуктов», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов» «Основы технического регулирования в мясной отрасли», «Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль в мясной отрасли», «Микробиология мяса и мясных продуктов», «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика)», «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)».

Для качественного освоения практики обучающийся должен:

-*знать*: теоретические основы методик проведения научных исследований и технических разработок; знать физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов, основные процессы технологии мяса и мясных продуктов

-*уметь* собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать информацию, выполнить определенный объем научных исследований, оформить отчет о проделанной работе.

Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика) обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Знания, умения и приобретенные компетенции при прохождении научно-исследовательской практики будут использованы при изучении следующих дисциплин: «Технология мяса и мясных продуктов», «Научные основы производства продуктов питания», «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

4. Способы и формы проведения практики

Вид практики - производственная практика

Форма проведения практики - дискретная

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

5. Место и время проведения практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика) осуществляется на базе предприятий (учреждений, организаций) или структурных подразделений предприятий, осуществляющих деятельность, соответствующую области и объектам или видам профессиональной деятельности.

Научно-исследовательская практика может быть организована непосредственно в образовательной организации высшего образования. Практика проводится на 3 курсе, не более 6 часов в день.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Научно исследовательская практика направлена на формирование следующих компетенций:

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

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);

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие:

- **умения:**

- самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность;

- применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;

- применять освоенные знания в области переработки мяса, современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах;

- анализировать потребности в материальных и трудовых ресурсах, калькуляции себестоимости отдельных видов продукции, прибыли и рентабельности;

- **практические навыки:**

- навыками, приобретение опыта трудовой и организаторской деятельности;

- владение современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации;

- методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований;

7. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость научно-исследовательской практики составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часа; продолжительность – 2 недели.

Таблица 1

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ по практике	Трудоемкость в часах	Форма текущего контроля
1	2		3	4
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности	1	Собеседование Проверка материалов Дневник практики
		Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с руководителем. Формулировка цели и задач собственного исследования. Обзор литературы	35	

2	Основной	Подбор методик, соответствующих теме индивидуальному заданию	36	Дневник практики Собеседование Проверка материалов
3	Заключительный	Подготовка отчетной документации по практике	30	Дневник практики Собеседование Письменный отчет,
		Защита отчета		Зачет по результатам комплексной оценки прохождения практики
	ИТОГО		108	

*Оформление отчета и заполнение дневника производится в течение всего периода прохождения практики

8. Формы отчетности по практике

По результатам прохождения научно-исследовательской практики обучающиеся предоставляют на кафедру технологии производства и переработки продукции животноводства факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий следующие документы:

- дневник практики
- отчет о практике

Ежедневно в период практики бакалавр кратко излагает в дневнике проделанную им работу в соответствии с индивидуальным заданием. Дневник заверяется руководителем практики.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или не прошедшие промежуточную аттестацию по научно-исследовательской практике, считаются имеющими академическую задолженность.

9. Фонд оценочных материалов по практике

Фонд оценочных материалов представлен в приложении 1 к рабочей программе по научно-исследовательской практике

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

- 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 (таб. 3)
1	2	3	4	5

1	Научно-исследовательская работа в вузе: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/93226	Азарская, М.А.	Йошкар-Ола : ПГТУ, 2016.	1-3
2	Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс] / [и др.] Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/74680	С. Т. Антипов	СПб. : Лань, 2016	1-3
3	Научно-исследовательская работа: учебно-методическое пособие [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Т.А. Кудрявцева, Л.А. Забодалова. — Электрон. дан. — . — 32 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91511	Кудрявцев а, Т.А.	Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015	1-3

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособи.: Части III и IV [Электронный ресурс]. http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-3
2	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ	1-3

	качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II[Электронный ресурс] http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c		ИНФРА-М, 2016	
--	--	--	---------------	--

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>.
2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>
3. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru;>

г) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
 Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
 Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
 Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>. Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>. Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>. Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

д) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

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

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
-------	------------------------------	------------------------	--

	дисциплины (модуля)		
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Правонаиспользование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правонаиспользование программного продукта ESET NOD 32 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

11. Материально-техническое обеспечение практики

При проведении практики используется материально-техническое обеспечение учебно-научно производственного комплекса «Пищевик», кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», структурных подразделений Саратовского ГАУ, профильных предприятий, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-исследовательских работ.

Обеспечивается доступ обучающихся к информационным ресурсам университета, включая читальные залы, справочную и научную литературу, отраслевые периодические издания в соответствии с направлением подготовки.

Для защиты отчета по практике могут использоваться мультимедийные оборудование (проектор, экран), персональные компьютеры, принтер, компьютерная программа MicrosoftOfficeWord 2007

Обеспечивается доступ обучающихся к информационным ресурсам университета, включая читальные залы, справочную и научную литературу, отраслевые периодические издания в соответствии с направлением подготовки.

Для защиты отчета по практике может использоваться мультимедийное оборудование (проектор, экран), персональные компьютеры, принтер, компьютерная программа MicrosoftOfficeWord 2007

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации и проведения научно-исследовательской практики составлены методические указания: Методические указания для проведения «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения/ Сост. С.В Андреева. – 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**

«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»

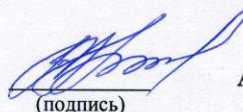
Дополнения и изменения, внесенные в программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESETNOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 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
KasperskyEndpointSecurity Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. 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 «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2019 года (протокол № 7).

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в программу практики
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение

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 дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio, Microsoft Word)	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL lMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии производства и переработки продукции животноводства» «23» декабря 2019 года (протокол № 8).

Заведующий кафедрой ТП и ППЖ



(подпись)

А.В. Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики «Практика по получению первичных
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-
исследовательская практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»
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	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: https://e.lanbook.com/book/131052	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: https://e.lanbook.com/book/130575	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] под общей редакцией О. А. Ковалевой.	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с.	
3	Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book	Т. Е. Бурова	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с.	

Актуализированная программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» 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
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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 «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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 «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «11» декабря 2020 года (протокол № 10).

Заведующий кафедрой


(подпись)

А.В Молчанов

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»**


Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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>Реквизиты подтверждающего документа: 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>Заклучен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» 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 «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)»
на 2021/2022 учебный год:

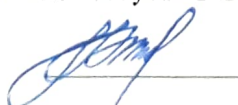
**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ 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: https://e.lanbook.com/book/131052	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: https://e.lanbook.com/book/130575	О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] под общей редакцией О. А. Ковалевой.	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с.	
3	Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book	Т. Е. Бурова	Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с.	
4	Производство и переработка продукции животноводства : учебник / А- 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). https://znanium.com/catalog/product/1072103	И. Чикалев, Ю. А. Юлдашбаев.	Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021.	
5	Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179600	/ Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.].	Самара :СамГАУ, 2021.	

Актуализированная программа практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «30» августа 2021 года (протокол № 1)

Заведующий кафедрой ТПиППЖ

(подпись)



А.В. Молчанов