

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/СМК(М)-29

## Производственно-технологическая практика рабочая программа дисциплины (модуля)

|                        |   |
|------------------------|---|
| Закреплена за кафедрой | <b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>                                 |
| Учебный план           | g190403_24_1_СМК.plx.plx<br>19.04.03 Продукты питания животного происхождения |
| Квалификация           | <b>магистр</b>  |
| Форма обучения         | <b>очная</b>  |
| Общая трудоемкость     | <b>6 ЗЕТ</b>  |

|                         |     |  |
|-------------------------|-----|--|
| Часов по учебному плану | 216 | Виды контроля в семестрах:<br>зачеты с оценкой 3 |
| в том числе:            |     |  |
| аудиторные занятия      | 0   |  |
| самостоятельная работа  | 144 |  |

### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр на курсе>) | 3 (2.1) |     | Итого |     |
|--|---------|-----|-------|-----|
|  | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Неделя                                 |         |     |       |     |
| Вид занятий                            | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Иная контактная работа                 | 72      | 72  | 72    | 72  |
| Контактная работа                      | 72      | 72  | 72    | 72  |
| Сам. работа                            | 144     | 144 | 144   | 144 |
| Итого                                  | 216     | 216 | 216   | 216 |

Рабочая программа дисциплины

**Производственно-технологическая практика**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 28.03.2024 протокол № 20/2.

Разработчик (и) РПД:

кандидат с/х наук, доцент, Гоголева П.А. / Гоголева /

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.04.2024 г. № 11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. / Гоголева /

Зав. профилирующей кафедрой Гоголева П.А. / Гоголева /

Протокол заседания кафедры от 22.04.2024 г. № 11

Председатель МК факультета Евсюкова В.К. / Евсюкова /

Протокол заседания МК факультета от 21.05.2024 г. № 5

Декан Сидоров А.А. / Сидоров / 22.05.2024 г.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

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

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель освоения практики - формирование компетенций по критическому анализу проблемных ситуаций на производстве, ведению проектной деятельности, проработке, внедрению и управлению системным менеджментом безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения.

Задачи практики:

- Актуализация НТД на предприятии;
- Составление блок-схем продукции;
- Составление проекта пакета документации в рамках разработки и внедрения ХАССП;
- Систематизация, обработка и анализ проекта пакета документации по ХАССП;
- Внедрение элементов СМК на предприятии.

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### УК-2.1: Способен планировать и организовывать разработку проекта

**Знать:**

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| Уровень 1 | жизненный цикл проекта |
|-----------|------------------------|

**Уметь:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | планировать и организовывать работу проекта |
|-----------|---|

**Владеть:**

|           |                              |
|-----------|------------------------------|
| Уровень 1 | навыками управления проектом |
|-----------|------------------------------|

#### УК-2.2: Способен реализовывать готовый проект

**Знать:**

|           |                                  |
|-----------|----------------------------------|
| Уровень 1 | пути реализации готового проекта |
|-----------|----------------------------------|

**Уметь:**

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | представлять готовый проект для реализации проекта |
|-----------|--|

**Владеть:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | навыками по представлению проекта в целях реализации готового проекта |
|-----------|---|

#### УК-1.3: Способен решать и устранять проблемные ситуации на основе критического анализа и системного подхода

**Знать:**

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | проблемные ситуации на предприятии, стратегию действий |
|-----------|--|

**Уметь:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | критически анализировать проблемные ситуации, вырабатывать стратегию действий |
|-----------|---|

**Владеть:**

#### ПК-1.1: Разрабатывает и внедряет систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения

**Знать:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | проблемы пищевой безопасности, технологические этапы производства пищевой продукции животного происхождения |
|-----------|---|

**Уметь:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | разрабатывать систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения |
|-----------|---|

**Владеть:**

|           |  |
|-----------|--|
| Уровень 1 | навыками разработки пакета документов системы менеджмента качества пищевой продукции животного происхождения |
|-----------|--|

#### ПК-1.2: Управляет развитием системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения

**Знать:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | инструменты управления системами менеджмента безопасности, прослеживаемости пищевой продукции животного происхождения |
|-----------|---|

**Уметь:**

|           |   |
|-----------|---|
| Уровень 1 | развивать системы качества, устанавливать прослеживаемость и качество продукции животного происхождения |
|-----------|---|

|   |   |
|---|---|
| <b>Владеть:</b>   |   |
| Уровень 1   | навыками управления системой менеджмента качества пищевой продукции животного происхождения   |
| <b>ПК-2.1: Организует проведение экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных функционально ценных продуктов питания животного происхождения</b> |   |
| <b>Знать:</b>   |   |
| Уровень 1   | принципы и методы разработки и правила применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов             |
| <b>Уметь:</b>   |   |
| Уровень 1   | использовать стандарты и другую нормативно-техническую документацию для регулирования и совершенствования технологических процессов |
| <b>Владеть:</b>   |   |
| Уровень 1   | правилами разработки, принятия и утверждения документации по созданию системы обеспечения качества                                  |
| <b>ПК-2.2: Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия проектной документации</b>   |   |
| <b>Знать:</b>   |   |
| Уровень 1   | проектную документацию новых видов продуктов питания животного происхождения  |
| <b>Уметь:</b>   |   |
| Уровень 1   | устанавливать соответствие новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации                 |
| <b>Владеть:</b>   |   |
| Уровень 1   | методами оценки соответствия новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации               |

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>2.1 Знать:</b>   |  |
| 2.1.1               | по системному подходу к проблемным ситуациям:  |
| 2.1.2               | - проблемные ситуации на предприятии;  |
| 2.1.3               | по проектной деятельности:   |
| 2.1.4               | - жизненный цикл проекта, пути реализации готового проекта, принципы;  |
| 2.1.5               | по менеджменту безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции:  |
| 2.1.6               | - методы разработки и правила применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, - проектную документацию новых видов продуктов питания животного происхождения.        |
| <b>2.2 Уметь:</b>   |  |
| 2.2.1               | по системному подходу к проблемным ситуациям:  |
| 2.2.2               | - критически анализировать проблемные ситуации, вырабатывать стратегию действия;   |
| 2.2.3               | по проектной деятельности:   |
| 2.2.4               | - планировать и организовывать работу проекта представлять готовый проект для реализации проекта;  |
| 2.2.5               | по менеджменту безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции:  |
| 2.2.6               | - использовать стандарты и другую нормативно-техническую документацию для регулирования и совершенствования технологических процессов,   |
| 2.2.7               | - устанавливать соответствие новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации.   |
| <b>2.3 Владеть:</b> |  |
| 2.3.1               | по системному подходу к проблемным ситуациям:  |
| 2.3.2               | - критическим анализом проблемных ситуаций и навыками разработки стратегий действий;   |
| 2.3.3               | по проектной деятельности:   |
| 2.3.4               | навыками по представлению проекта в целях реализации готового проекта правилами разработки;  |
| 2.3.5               | по менеджменту безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции:  |
| 2.3.6               | - принятия и утверждения документации по созданию системы обеспечения качества, методами оценки соответствия новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации. |

**3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

|  |      |
|--|------|
| Цикл (раздел) ООП:   | Б2.В |
| <b>3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b> |      |

|            |   |
|------------|---|
| 3.1.1      | Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии  |
| 3.1.2      | Современные системы менеджмента качества предприятия  |
| 3.1.3      | Современные средства и методы экспериментальных исследований  |
| 3.1.4      | Безопасность сырья и продуктов животного происхождения  |
| 3.1.5      | Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП |
| 3.1.6      | Научно-исследовательская работа   |
| 3.1.7      | Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов      |
| 3.1.8      | Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей   |
| 3.1.9      | Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности  |
| 3.1.10     | Экономика пищевых производств   |
| 3.1.11     | Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения   |
| 3.1.12     | Научные основы создания продуктов питания животного происхождения   |
| 3.1.13     | Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии  |
| 3.1.14     | Современные системы менеджмента качества предприятия  |
| 3.1.15     | Современные средства и методы экспериментальных исследований  |
| 3.1.16     | Безопасность сырья и продуктов животного происхождения  |
| 3.1.17     | Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП |
| 3.1.18     | Научно-исследовательская работа   |
| 3.1.19     | Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов      |
| 3.1.20     | Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей   |
| 3.1.21     | Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности  |
| 3.1.22     | Экономика пищевых производств   |
| 3.1.23     | Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения   |
| 3.1.24     | Научные основы создания продуктов питания животного происхождения   |
| <b>3.2</b> | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>  |
| 3.2.1      | Научно-исследовательская работа   |
| 3.2.2      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                      |
| 3.2.3      | Преддипломная практика  |
| 3.2.4      | Научно-исследовательская работа   |
| 3.2.5      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                      |
| 3.2.6      | Преддипломная практика  |

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр на<br>курсе>) | 3 (2.1) |     | Итого |     |
|---|---------|-----|-------|-----|
|   | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Неделя                                    |         |     |       |     |
| Видзанятий                                | уп      | рп  | уп    | рп  |
| Инаяконтактнаяработа                      | 72      | 72  | 72    | 72  |
| Контактнаяработа                          | 72      | 72  | 72    | 72  |
| Сам. работа                               | 144     | 144 | 144   | 144 |
| Итого                                     | 216     | 216 | 216   | 216 |

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**6 ЗЕТ**

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

| Кодзанятия | Наименование разделов и тем /вид занятия/   | Семестр / Курс | Часов | Компетен-ции                                     | Литература                       | Инте-ракт. | Примечание   |
|------------|---|----------------|-------|--|----------------------------------|------------|--|
|            | <b>Раздел 1.Организационно-подготовительныйэтап</b>   |                |       |  |                                  |            |  |
| 1.1        | Проведение организационного собрания о выполнении программы практики /ИКР/  | 3              | 2     | УК-1.3 ПК-2.2                                    | Л1.1                             | 0          |  |
| 1.2        | Инструктаж на профильном предприятии, ознакомление с предприятием /ИКР/   | 3              | 4     | УК-1.3 ПК-2.2                                    | Л1.1                             | 0          |  |
|            | <b>Раздел 2.Производственно-технологическийэтап</b>   |                |       |  |                                  |            |  |
| 2.1        | Актуализация НТД. Составление блок-схем продукции.Составление проекта пакета документации в рамках разработки и внедрения ХАССП /ИКР/ | 3              | 66    | УК-1.3 УК-2.1 УК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0          | Текущий контроль практики. Итоговый контроль - Зачет с оценкой |
| 2.2        | Систематизация, обработка и анализ проекта пакета документации по ХАССП, подготовка к зачёту /Ср/                                     | 3              | 122   | УК-1.3 УК-2.1 УК-2.2 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-2.1 ПК-2.2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0          |  |
| 2.3        | Подготовка отчета, подготовка к зачету /Ср/   | 3              | 22    | УК-2.1 УК-2.2 ПК-1.1                             | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3 | 0          |  |

**6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Единый Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к ОПОП.

следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемому результату обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### 7.1.1. Основная литература

|      | Авторы, составители                            | Заглавие   | Издательство, год |
|------|--|--|-------------------|
| Л1.1 | Бурова. Т. Е.                                  | Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/403991">https://e.lanbook.com/book/403991</a>                                       | Лань              |
| Л1.2 | Тулякова. Т. В.                                | Тулякова, Т. В. Основы проектирования систем менеджмента безопасности / Т. В. Тулякова, Е. В. Крюкова, Е. Д. Горячева. — 2-изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 272 с. — ISBN 978-5-507-44186-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/263051">https://e.lanbook.com/book/263051</a>                       | ЭБС               |
| Л1.3 | Дунченко Н. И., Щетинин М. П., Янковская В. С. | Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-4999-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130478">https://e.lanbook.com/book/130478</a> | ЭБС               |

#### 7.1.2. Дополнительная литература

|      | Авторы, составители                                    | Заглавие   | Издательство, год |
|------|--|--|-------------------|
| Л2.1 | Т. В. Тулякова, А. Э. Джабакова, К. И. Коптелов, Д. В. | Оперативный менеджмент прослеживаемости. Практикум / Т. В. Тулякова, А. Э. Джабакова, К. И. Коптелов, Д. В. Кудинов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-507-46617-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/341189">https://e.lanbook.com/book/341189</a> | ЭБС               |



|   |   |   |     |
|---|---|---|-----|
| Л2.1  | Гуринович Г. В.   | Гуринович, Г. В. Системы менеджмента безопасности мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово :КемГУ, 2018. — 98 с. — ISBN 979-5-89289-178-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/107704">https://e.lanbook.com/book/107704</a> | ЭБС |
| <b>7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)</b>  |   |   |     |
| Э1  | СМК Стандарт  |   |     |
| Э2  | КонсорциумКодекс  |   |     |
| Э3  | СайтТехнолог  |   |     |
| <b>7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b> |   |   |     |
| <b>7.3.1 Перечень программного обеспечения</b>  |   |   |     |
| 7.3.1.1   | Windows Vista TM Home Basic K OEMAct                              |   |     |
| 7.3.1.2   | LIBREOFFICE   |   |     |
| 7.3.1.3   | Adobe Reader  |   |     |
| 7.3.1.4   | Windows 7   |   |     |
| <b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>  |   |   |     |
| 7.3.2.1   | Базы данных Федеральной службы государственной статистики         |   |     |
| 7.3.2.2   | Кодексы и законы РФ - Правовая справочно-консультационная система |   |     |

|  |  |
|--|--|
| 7.3.2.3  | Информационно-правовой портал «Гарант» компании          |
| 7.3.2.4  | Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф |
| <b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>  |  |
| <p>№ 2.116 учебная научно-исследовательская лаборатория<br/>Кабинет № 1.203-53,3м<sup>2</sup><br/>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.Термостат суховоздушный - 1шт.,</li> <li>2.Шкаф сушильный – 1шт.,</li> <li>3. Ламинарный шкаф – 1 шт.,</li> <li>4. Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт.,</li> <li>5. Центрифуга - -1 шт.,</li> <li>6. Холодильники -2 шт</li> <li>7. Морозильный ларь -1 шт.,</li> <li>9. Шкаф для посуды – 2 шт,;</li> <li>10.Микроскоп – 1 шт;</li> <li>11Столы лабораторные -3 шт.;</li> <li>12 Сто титровальный</li> <li>13. Фотомер – 1 шт</li> <li>14. рН метр – 1 шт.</li> <li>15. Автоклав ВК-70 – 1шт</li> </ol> <p>№ 1.311 Учебная аудитория.<br/>Учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.<br/>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Термостат ТС-80-1шт.</li> <li>2. Рефрактометр ИРФ-464-2шт.</li> <li>3. Электропечь «Лысьва» - 1шт.</li> <li>4. Анализатор «Клевер-1М» -4шт.</li> <li>5. Мешалка лаб. ЛАБПУО-2 -1шт.</li> <li>6. Весы лабораторные электронные – 1шт.</li> <li>7. Весы СМП-84-1шт.</li> <li>8. Центрифуга ЦЛМ-1-12 – 1шт.</li> <li>9. Сепаратор – 1 шт.</li> <li>10. Редуктазник – 1шт.</li> <li>11. Микроскоп БМ-51-2 – 1шт.</li> <li>12.Печь Чиждова - 1шт.</li> <li>13.Шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР- 1шт.</li> <li>14.Муфельная печь – 1 шт.</li> <li>15. Холодильник «Бирюса» - 1шт.</li> <li>16. Шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ – 1шт.</li> <li>17. Вытяжной шкаф – 1шт.</li> </ol> <p>Учебная мебель:<br/>Стол лабораторный – 13, стол ученический -2 шт., стул ученический – 26 шт., стол для преподавателя -1 шт., стул -1 шт.<br/>Программное обеспечение:1. Windows 7 Professional OEM<br/>Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет<br/>Кабинет № 54 – 78,0 м<sup>2</sup><br/>Оборудование:<br/>Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1шт.;<br/>Монитор benq g900wa -1 шт<br/>Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;<br/>Монитор lg w1934s - 8 шт.;<br/>4 тонких клиента Eltex tc-50.<br/>Учебная мебель:<br/>Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.<br/>Программное обеспечение:<br/>Бесплатная операционная система CalculateLinux;<br/>LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU GeneralPublicLicense</p> |  |
| <b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>  |  |
| Программа "Производственно-технологическая практика". - Гоголева П.А., 2024 г.   |  |

организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.

Веб-портфолио располагается на информационном портале академии <http://stud.agatu.ru/> , который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа
- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки АГАТУ на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.