

# 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)-30

## Преддипломная практика рабочая программа практики

Закреплена за кафедрой

Пищевых технологий и индустрии питания

Учебный план

g190403\_24\_1\_СМК.plx.plx

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация

магистр

Формаобучения

очная

Общая трудоемкость

6 ЗЕТ

Часов по учебному плану

216

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты с оценкой 4

аудиторные занятия

0

самостоятельная работа

144

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		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

**Педагогическая 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:

Доктор с/х наук, проф. Елисева Людмила Иннокентьевна /  /

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.04.2024 г. № 11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. /  /

Зав. профилирующей кафедры Гоголева П.А. /  /

Протокол заседания кафедры от 22.04.2024 г. № 11

Председатель МК факультета Евсюкова В.К. /  /

Протокол заседания МК факультета от 21.05.2024 г. № 5

Декан Сидиров А.А. /  / 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 преддипломной практики - закрепление и развитие теоретических знаний, приобретение опыта в областях профессиональной деятельности, сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики:

- закрепление и развитие теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин учебного плана, практических навыков, полученных при прохождении предыдущих практик;
- изучение функционирования СМК применительно к конкретным условиям производства пищевых продуктов животного происхождения и разработка моделей проектных решений по управлению качеством на предприятии;
- сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

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

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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	жизненный цикл проекта
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	планировать и организовывать работу проекта
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками управления проектом

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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	пути реализации готового проекта
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	представлять готовый проект для реализации проекта
<b>Владеть:</b>	
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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	проблемные ситуации на предприятии, стратегию действий
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	критически анализировать проблемные ситуации, выработать стратегию действий
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	критическим анализом проблемных ситуаций и навыками разработки стратегии действий

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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	проблемы пищевой безопасности, технологические этапы производства пищевой продукции животного происхождения
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	разрабатывать систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции животного происхождения
<b>Владеть:</b>	
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

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	критические пределы выявленных ККТ при производстве пищевой продукции животного происхождения
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий

<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	управлением развития СМК предприятий, производящих пищевую продукцию 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	Проблемы пищевой безопасности, существующие системы качества и безопасности, принципы системы ХАССП; Комплексную систему управления качеством продуктов питания животного происхождения на предприятии.
<b>2.2 Уметь:</b>	
2.2.1	Критически оценивать ситуацию на предприятии, проводить определение и анализ опасных факторов, выявлять ККТ, разрабатывать процедуры мониторинга и корректирующих действий
<b>2.3 Владеть:</b>	
2.3.1	Комплексом проектной документации по СМК, инструментами разработки плана ХАССП на пищевом предприятии, управлением развития СМК предприятий, производящих пищевую продукцию животного происхождения

**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	Научно-технологические аспекты разработки и производства молочных продуктов
3.1.3	Производственно-технологическая практика
3.1.4	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов
3.1.5	Современные системы менеджмента качества предприятия
3.1.6	Современные средства и методы экспериментальных исследований
3.1.7	Эффективность систем менеджмента качества продукции
3.1.8	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения
3.1.9	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП
3.1.10	Отраслевая стандартизация
3.1.11	Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности
3.1.12	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов
3.1.13	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей
3.1.14	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности
3.1.15	Экономика пищевых производств

3.1.16	Информационные технологии в пищевой промышленности
3.1.17	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения
3.1.18	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения
3.1.19	Психология делового общения
3.1.20	Философия и методология научных исследований
3.1.21	Цифровой учет молока
3.1.22	Инструменты и технологии менеджмента качества на предприятии
3.1.23	Научно-технологические аспекты разработки и производства молочных продуктов
3.1.24	Производственно-технологическая практика
3.1.25	Система менеджмента качества и безопасности мясных продуктов
3.1.26	Современные системы менеджмента качества предприятия
3.1.27	Современные средства и методы экспериментальных исследований
3.1.28	Эффективность систем менеджмента качества продукции
3.1.29	Безопасность сырья и продуктов животного происхождения
3.1.30	Комплексная система управления качеством продукции из сырья животного происхождения на основе принципов ХАССП
3.1.31	Отраслевая стандартизация
3.1.32	Право интеллектуальной собственности в пищевой промышленности
3.1.33	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных и молочных продуктов
3.1.34	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей
3.1.35	Техническое регулирование в обеспечении пищевой безопасности
3.1.36	Экономика пищевых производств
3.1.37	Информационные технологии в пищевой промышленности
3.1.38	Микробиологический контроль продуктов питания животного происхождения
3.1.39	Научные основы создания продуктов питания животного происхождения
3.1.40	Психология делового общения
3.1.41	Философия и методология научных исследований
3.1.42	Цифровой учет молока
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.2	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

**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 (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	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

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**6 ЗЕТ**

<b>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)</b>							
Кодзанятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1.Подготовительный этап</b>						
1.1	Изучение Программы практики. Составление плана практики с научным руководителем /ИКР/	4	6	УК-1.3 УК-2.1 УК-2.2	Л1.3	0	
1.2	Самостоятельная работа с нормативно -технической документацией /Ср/	4	44	УК-1.3	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	<b>Раздел 2.Практическая часть</b>						
2.1	Сбор материала для выпускной квалификационной работы: проведение работ по СМК предприятия; проведение научно-исследовательских работ, мониторинговых исследований, технологических расчетов, оценке технико-экономических показателей, стандартизационных испытаний; внедрение элементов ХАССП на предприятии. /ИКР/	4	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. Промежуточный контроль - зачет с оценкой
2.2	Систематизация, обработка и анализ материалов для написания ВКР. Подготовка к зачёту /Ср/	4	100	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	

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

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает 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 планируемым результатам 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.  
Единый Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к ОПОП.

## 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., Шетинин М. П., Янковская В. С.	Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Шетинин, 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		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

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	СМК Стандарт
Э2	КонсорциумКодекс
Э3	СайтТехнолог

### 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

#### 7.3.1 Перечень программного обеспечения

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	АрхиваторWinRar
7.3.1.5	Windows 7

#### 7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	ИПС «Законодательство России»
7.3.2.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.3.2.3	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф



**8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Материально-техническая база профильного предприятия.  
№ 2.116 учебная научно-исследовательская лаборатория  
Кабинет № 1.203-53,3м²

Оборудование:

1. Термостат суховоздушный - 1 шт.,
2. Шкаф сушильный - 1 шт.,
3. Ламинарный шкаф - 1 шт.,
4. Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) - 1 шт.,
5. Центрифуга - 1 шт.,
6. Холодильники - 2 шт.
7. Морозильный ларь - 1 шт.,
9. Шкаф для посуды - 2 шт.,
10. Микроскоп - 1 шт;
11. Столы лабораторные - 3 шт.,
12. Стол титровальный
13. Фотомер - 1 шт
14. рН метр - 1 шт.
15. Автоклав ВК-70 - 1 шт

№ 1.311 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оборудование:

1. Термостат ТС-80-1 шт.
2. Рефрактометр ИРФ-464-2 шт.
3. Электропечь «Лысьва» - 1 шт.
4. Анализатор «Клевер-1М» - 4 шт.
5. Мешалка лаб. ЛАБПУО-2 - 1 шт.
6. Весы лабораторные электронные - 1 шт.
7. Весы СМП-84-1 шт.
8. Центрифуга ЦЛМ-1-12 - 1 шт.
9. Сепаратор - 1 шт.
10. Редуктазник - 1 шт.
11. Микроскоп БМ-51-2 - 1 шт.
12. Печь Чижова - 1 шт.
13. Шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР- 1 шт.
14. Муфельная печь - 1 шт.
15. Холодильник «Бирюса» - 1 шт.
16. Шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ - 1 шт.
17. Вытяжной шкаф - 1 шт.

Учебная мебель:

Стол лабораторный - 13, стол ученический - 2 шт., стул ученический - 26 шт., стол для преподавателя - 1 шт., стул - 1 шт.

Программное обеспечение:

1. Windows 7 Professional OEM

Ауд. № 2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом в сеть интернет  
Кабинет № 54 - 78,0 м²

Оборудование:

- Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.;
- Монитор benq g900wa - 1 шт
- Системный блок Deponeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.;
- Монитор lg w1934s - 8 шт.;
- 4 тонких клиента Eltex tc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол - 15, стол - 9, стулья - 23.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система CalculateLinux;

LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU GeneralPublicLicense

№ 1.226. Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций.

Кабинет № 1.226-58,5 м²

Оборудование:

1. Ноутбук AserAspire 4720Z-1A1G12MIN2310 (146GHz) - 1 шт.,
2. Мультимед. интерактивный проектор EIKILC-XIP2000 - 1 шт.,
3. Экран - 1 шт.,
4. Плакаты, муляжи, таблицы, учебные видеофильмы, демонстративные материалы.

Учебная мебель:

Стол 2-х местный - 17 шт., стул - 51 шт., стол для преподавателя - 1 шт., стул - 1 шт.

Программное обеспечение: Windows 7 Professional OEM

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программа преддипломной практики. - Гоголева П.А., 2024 г.

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 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.