

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский университет

Дата подписания: 17.04.2023 20:04:37

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

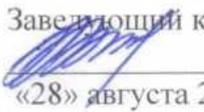


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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. декана факультета ВМПиб
 /Лукьяненко А.В./
«28» августа 2019 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА: НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
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, 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 в 8 семестре – 2 недели (39-41 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							
		Количество часов							
		Всего	в т.ч. по семестрам						
1	2		3	4	5	6	7	8	
Контактная работа – всего, в т.ч.	3								3
<i>аудиторная работа:</i>	2								2
практические занятия	2								2
<i>промежуточная аттестация</i>	1								1
Самостоятельная работа	105								105
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	Подготовительный этап: Производственный инструктаж, в том числе по технике безопасности. Выбор индивидуального задания.	36 часов	Собеседование
2	Основной этап: - 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	Заключительный этап: - 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) Реквизиты подтверждающего документа: 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> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: 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
<p>ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: 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.</p>	Срок действия контракта истек
<p>Kaspersky Endpoint Security 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>	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 https://e.lanbook.com/book/99209	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>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 «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>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>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: 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	Научно-исследовательская работа: методические указания https://e.lanbook.com/book/179598	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