

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Цыбиков Бадмацз Бадмацз  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.03.2026 12:18:18  
Уникальный программный ключ:  
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия  
имени В.Р. Филиппова»  
Технологический факультет**

**СОГЛАСОВАНО**  
Заведующий  
выпускающей кафедрой  
Технология производства,  
переработки и  
стандартизации с.-х.  
продукции  
к.техн.,н., доцент

уч. ст., уч. зв.  
Дагбаева Т.Ц.

ФИО

подпись  
« 24\_» \_апреля\_2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан технологического  
факультета  
К.с.-х.,н., доцент

уч. ст., уч. зв.  
Ачитуев В.А.

ФИО

подпись  
« 24\_» \_апреля\_2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных  
навыков научно-исследовательской работы  
Направление подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции  
Направленность (профиль)  
Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства  
бакалавр

Обеспечивающая проведение  
практики кафедра  
Разработчик (и)

Технология производства, переработки и  
стандартизации с.-х. продукции

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:  
Председатель методической  
комиссии  
Заведующий методическим  
кабинетом УМУ  
Директор библиотеки

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

подпись

И.О.Фамилия

подпись

И.О.Фамилия

Программа практики обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции от « 07 » апреля 2025 г, протокол № 10

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
к.т.н., доцент  
уч.ст., уч. зв.

\_\_\_\_\_  
Т.Ц Дагбаева  
И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета от « 21 » апреля 2025 г., протокол № 8.

Председатель методической комиссии технологического факультета

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
к.т.н., доцент  
уч.ст., уч. зв.

\_\_\_\_\_  
Е.Г. Семенова  
И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) Заместитель председателя комитета, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
Л.Е. Селицкая  
И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой _____ (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г
2	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г
3	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г
4	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г
5	20__/20__г.г.	№____	«__»__20__г		«__»__20__г

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения .....	4
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место и объем практики в структуре образовательной программы.....	9
4. Объем практики и ее продолжительность .....	11
5. Содержание практики.....	11
6. Формы отчетности по практике .....	12
7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации .....	13
обучающихся по практике.....	13
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	14
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	17
11. Изменения и дополнения.....	18
к рабочей программе ознакомительной практики, (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) .....	18

## 1.

### 2. Вид практики, способ и формы (форма) ее проведения

**Вид практики** – учебная

**Тип практики** - ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы

**Форма проведения практики:** дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения

**Способы проведения практики:** стационарная, выездная

**Цель практики:** формирование представления о будущей профессии, а так же получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской работы

**Задачи практики:** закрепление знаний, получение первичных профессиональных умений, практических навыков в технологии хранения, переработки сельскохозяйственной продукции; получение первичных умений и навыков научно-исследовательской работы.

Требования к организации ознакомительной практики, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы определены следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции уровень бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 17 » июля 2017 г. №669;
- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 14 » июля 2020 г. № 423 н ;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от « 30 » августа 2019 г. № 602 н ;
- Положение о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА
- Локальные нормативные документы Академии, регламентирующие образовательную деятельность.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю. Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА. Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной преддипломной практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Профессиональная деятельность выпускников, освоивших образовательную программу по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, соответствует стандарту «Специалист по зоотехнии» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 14.07.2020 № 423 н), стандарту «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 № 602 н).

В результате прохождения практики обучающийся должен усвоить трудовые функции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019№ 602 н).

Трудовые функции:

- Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (D/01.6).

Трудовые действия:

- Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения (прохождения) практики:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин (модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1.	ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	1 этап	Б1.О.06 Химия Б1.О.07 Математика Б1.О.13 Общая биология Б1.О.17 Физика
		2 этап	Б1.О.06 Химия Б1.О.12 Микробиология Б1.О.13 Общая биология Б1.О.18 Введение в профессиональную деятельность Б1.О.27 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		3 этап	Б1.О.14 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б1.О.30.01 Физиология животных
		4 этап	Б1.О.14 Биохимия сельскохозяйственной продукции Б2.О.01.02(У) Учебная практика: Технологическая практика
		5 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
2.	ПКС-2 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	1 этап	Б2.О.01.02(У) Технологическая практика
		2 этап	Б1.В.01.01 Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
		3 этап	Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		4 этап	Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.	ПКС-3 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	1 этап	Б1.В.01.11 Основы технологии пищевых производств Б2.О.01.01(У) Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
		2 этап	Б1.В.01.04 Технология производства мясных полуфабрикатов Б2.О.02.01(П) Технологическая практика
		3 этап	Б1.В.01.09 Производство молочных продуктов
		4 этап	Б1.В.01.08 Производство колбас Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
		5 этап	Б2.О.02.02(Н) Научно-исследовательская работа Б2.О.02.03(Пд) Преддипломная практика
		6 этап	Б3.О.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

### 3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения практики обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>					

ОПК -1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. ИД-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Владеть: навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС -2	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Уметь обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Владеть навыками обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции
ПКС -3	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Уметь технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Владеть навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

#### 4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций

Код и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математики, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1 <sub>ОПК-1</sub> ИД-2 <sub>ОПК-1</sub> ИД-3 <sub>ОПК-1</sub>	Полнота знаний	Знать: методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	не знает и не понимает методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	плохо знает и понимает методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	знает и частично понимает методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математики, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	в полной мере знает и понимает методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математики, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Перечень вопросов к зачету, контрольные вопросы к устному опросу, требования к отчету
			Наличие <b>умений</b>	Уметь: решать типовые задачи в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с	не умеет решать типовые задачи в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний	плохо умеет решать типовые задачи в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний	умеет решать типовые задачи в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе	

технологий			применением информационно-коммуникационных технологий	основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных технологий	основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных технологий	знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных технологий, но допускает ошибки	законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных технологий	
		Наличие <b>навыков</b> (владение опытом)	Владеть: навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	не владеет навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных технологий	владеет некоторыми навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных технологий	Владеет навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных технологий, но допускает некоторые неточности	владеет навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационных технологий	
ПКС-2. Способ обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	ИД-1 <sub>ПКС-2</sub> ИД-2 <sub>ПКС-2</sub> ИД-3 <sub>ПКС-2</sub>	Полнота <b>знаний</b>	Знать : режимы хранения сельскохозяственной продукции	Не знает режимы хранения сельскохозяственной продукции	хорошо знает режимы хранения сельскохозяственной продукции	Достаточно хорошо знает режимы хранения сельскохозяственной продукции	В полной мере знает режимы хранения сельскохозяственной продукции	Перечень вопросов к зачету, контрольные вопросы к устному опросу, требования к отчету
		Наличие <b>умений</b>	Уметь: обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции растениеводства и животноводства	Не умеет обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	хорошо умеет обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	Достаточно хорошо умеет обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	В полной мере умеет обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	
		Наличие <b>навыков</b> (владение опытом)	Владеть: навыками обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	Не способен обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	хорошо способен обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	Достаточно хорошо способен обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	В полной мере способен обосновать режимы хранения сельскохозяственной продукции	

ПКС-3. Способ реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1 ПКС-3 ИД-2 ПКС-3 ИД-3 ПКС-3	Полнота <b>знаний</b>	Знать : технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	знает технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	хорошо знает технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Достаточно хорошо знает технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В полной мере знает технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Перечень вопросов к зачету, контрольные вопросы к устному опросу, требования к отчету
		Наличие <b>умений</b>	Уметь: реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	хорошо умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Достаточно хорошо умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В полной мере умеет реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
		Наличие <b>навыков</b> (владелец опытом)	Владеть: навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Не способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	хорошо способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Достаточно хорошо способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В полной мере способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	

В результате прохождения ознакомительной практики, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы практики обучающийся должен:

**Знать:** методы решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; режимы хранения сельскохозяйственной продукции; технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства;

**Уметь:** решать типовые задачи в области переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; уметь обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции растениеводства и животноводства; реализовать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ;

**Владеть:** навыками решения типовых задач в области технологии переработки и хранения с/х продукции на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; навыками обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции; навыками реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

### 3. Место и объем практики в структуре образовательной программы

Ознакомительная практика, в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы Б2.О.01.01(У) входит в Блок 2 Практики учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.

Прохождение практики предполагает предварительное освоение следующих дисциплин учебного плана:

- Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)
- Б1.О.02 Иностранный язык
- Б1.О.04 Русский язык и культура речи

Б1.О.06	Химия
Б1.О.07	Математика
Б1.О.09	Физическая культура и спорт
Б1.О.10	Введение в информационные технологии
Б1.О.10.01	Информатика
Б1.О.12	Микробиология
Б1.О.13	Общая биология
Б1.О.17	Физика
Б1.О.18	Введение в профессиональную деятельность
Б1.О.27	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии
Б1.В.01	Профессиональный модуль по профилю: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Б1.В.01.11	Основы технологии пищевых производств
Б1.В.02	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту
Б1.В.02.01	Базовая физическая культура
Б1.В.02.02	Базовые виды спорта

Результаты прохождения практики необходимы как предшествующая для следующих дисциплин образовательной программы:

Б1.О.03	Философия
Б1.О.05	Правоведение
Б1.О.14	Биохимия сельскохозяйственной продукции
Б1.О.24	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
Б1.О.26	Основы научных исследований
Б1.О.28	Растениеводство
Б1.О.29	Основы ветеринарии
Б1.О.30	Технология производства продукции животноводства
Б1.О.30.01	Физиология животных
Б1.О.30.02	Производство продукции животноводства
Б1.О.30.03	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
Б1.О.30.05	Птицеводство
Б1.В.01	Профессиональный модуль по профилю: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Б1.В.01.03	Генетика и разведение животных
Б1.В.01.12	Производство продукции коневодства
Б1.О.10	Введение в информационные технологии
Б1.О.10.02	Цифровые технологии (в отрасли) и управление данными
Б1.О.11	Экономика и организация предприятий АПК
Б1.О.15	Основы биотехнологии
Б1.О.16	Механизация и автоматизация АПК
Б1.О.19	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Б1.О.21	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
Б1.О.25	Зоогигиена
Б1.О.30	Технология производства продукции животноводства
Б1.О.30.04	Производство продукции овцеводства и козоводства
Б1.В.01	Профессиональный модуль по профилю: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Б1.В.01.01	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции
Б1.В.01.02	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания
Б1.В.01.04	Технология производства мясных полуфабрикатов
Б1.В.01.05	Производство продукции свиноводства
Б1.В.01.06	Кормопроизводство
Б1.В.01.07	Технология производства продукции скотоводства
ФТД.В.01	Agriculture
Б1.О.08	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.22	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
Б1.О.23	Оборудование перерабатывающих производств
Б1.В.01	Профессиональный модуль по профилю: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Б1.В.01.08	Производство колбас
Б1.В.01.09	Производство молочных продуктов

- Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
- Б1.В.ДВ.01.01 Технологическая отчетность предприятий молочной отрасли
- Б1.В.ДВ.01.02 Технологическая отчетность предприятий мясной отрасли
- Б1.В.ДВ.02.01 Техничко-химический контроль на предприятиях молочной отрасли
- Б1.В.ДВ.02.02 Техничко-химический контроль на предприятиях мясной отрасли
- ФТД.В.02 Основы инклюзивного образования

#### 4. Объем практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость Ознакомительной практики, (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) практики составляет 6 зачетных единиц (216 часа), продолжительность - 4 недели. Время прохождения практики определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

#### Структура и трудоемкость практики

Вид учебной работы	Трудоемкость, час		
	семестр, курс*		
	очная форма	заочная форма	
	2 сем.	2 курс	
1	2	3	
Контактная работа обучающихся с преподавателем	2	2	
1. Аудиторные занятия, всего	2	2	
- занятия лекционного типа/практическая подготовка	2/2	2/2	
2. Самостоятельная работа			
выполнение обучающимися индивидуальных и групповых заданий	214	214	
3. Вид итогового контроля	Зачет	Зачет	
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	216	216
	Зачетные единицы	6	6

#### 5. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап (в академии)	Организационное собрание по срокам, условиям проведения практики. Цель, задачи и особенности практики. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана практики с руководителем от академии. Выдача индивидуального задания.	2	Собеседование по программе практики, проверка знаний по технике безопасности
2	Организационный (на рабочем месте)	Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана учебной практики. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте Знакомство с предприятием Знакомство с производственным участком, где будет проходить учебная практика	10	Проверка записей в дневнике практики
3	Основной	- Ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях; - ознакомление с функциональным назначением помещений предприятия; - ознакомление с составом основного оборудования для производства и переработке сельскохозяйственной продукции; - ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции; - знакомство с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля; - ознакомление с основными технологическими этапами производства и переработки сельскохозяйственной продукции; - Контроль качества готовой продукции - изучение функций производственно-технологических лабораторий предприятий; - изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников; - инновации в технологии переработки, технологическом оснащении на предприятии в сравнении с современным отечественным и зарубежным опытом - сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для отчета и выполнение индивидуального задания	194	Проверка наличия копий документов и записей в дневнике практики

4	Заключительный	Защита отчетов	10	Зачет
	Итого		216	

#### Содержание разделов практики

##### Раздел 1. Подготовительный этап (в академии).

Организационное собрание по срокам, условиям проведения практики. Цель, задачи и особенности практики. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана практики с руководителем от академии. Выдача индивидуального задания.

##### Раздел 2. Организационный (на рабочем месте)

Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана учебной практики. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с предприятием. Знакомство с производственным участком, где будет проходить учебная практика.

##### Раздел 3. Основной

Ознакомление с организационной структурой предприятия; изучение сырьевой и материально-технической базы производства (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование в основных цехах); участие в выполнении некоторых полномочий структурных подразделений. Ознакомление с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях; изучение организации технологической поточности в основных цехах; с функциональным назначением помещений предприятия; с составом основного оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; с ассортиментом выпускаемой продукции; с характеристикой сырья и готовой продукции, условиями их транспортирования, хранения и контроля; с основными технологическими этапами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; контроль качества готовой продукции; изучение функций производственно-технологических лабораторий предприятий; изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников; изучение инноваций, современных методов научных исследований в технологии переработки, технологическом оснащении на предприятии в сравнении с отечественным и зарубежным опытом; сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала для отчета и выполнение индивидуального задания.

Систематизация собранной информации и оформление отчета по учебной практике. Написание основных разделов отчета по учебной практике, в соответствии с содержанием практики. Предварительный анализ и систематизация экспериментальных данных, необходимых для выполнения отчета.

Утверждение отчета руководителем практики от предприятия. Сдаче отчета на проверку руководителю от предприятия. Проверка отчета руководителем от предприятия. Оформление отзыва на обучающегося руководителем практики от вуза, предприятия.

##### Раздел 4. Заключительный этап

Защита отчета на кафедре. Сдача отчета в двухнедельный срок после начала занятий на проверку руководителю. После проверки отчет возвращается обучающемуся. Если имеются замечания, то обучающийся их устраняет. Затем обучающийся защищает отчет на кафедре перед комиссией (не менее трех преподавателей) в соответствии с разработанным графиком.

#### 6. Формы отчетности по практике

Для всех категорий обучающихся прохождение ознакомительной практики, (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) является обязательным. Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется программой практики, ОПОП по направлению подготовки и «Положением о практической подготовке обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА».

Контроль результатов практики обучающегося проходит в форме зачета с защитой отчета по практике. Зачет вносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

По результатам практики обучающийся оформляет отчет и сдает руководителю практики. Руководитель практики проверяет правильность выполнения задания и оформления отчета.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

- Дневник
- Отзыв-характеристика
- Отчет о практике

Структура отчета по практике:

- 1) Титульный лист
- 2) Задание
- 2) Содержание
- 3) Введение

- 4) Основная часть
- 5) Заключение
- 6) Список использованных источников
- 7) Приложения

Во введении дается характеристика отрасли, к которой принадлежит выбранное для прохождения практики предприятие. Ее место и роль в пищевой промышленности Республики Бурятия. (1 страница).

В основной части отчета описывается история и структура предприятия. Месторасположение. Возникновение и развитие предприятия. Структура производственных зданий и сооружений. Состав и назначение основных и вспомогательных подразделений. Специализация предприятия. Производственные мощности. (2–5 страниц).

Характеристика сырья. Виды основного и дополнительного сырья. Виды вспомогательных материалов. Источники поставок сырья и материалов. Объемы и качество поставляемого сырья и материалов. Место и правила их хранения, сроки хранения. Технология подготовки сырья и материалов к производству. Нормативные документы на сырье и материалы. (2–3 страницы).

Характеристика готовой продукции. Ассортимент выпускаемой продукции. Объемы производства. Пути реализации продукции. Требования к качеству. Проводимая на предприятии реклама продукции. Нормативные документы на выпускаемую продукцию. (1–3 страницы).

Технологии производства. Составить технологическую схему отдельных видов продукции (один вид продукции на выбор студента или по заданию руководителя) по цехам предприятия. Описание должно быть кратким и сопровождается иллюстрациями: отдельными схемами, таблицами, диаграммами. Технологический процесс обязательно разбивается на отдельные стадии. Определить оптимальные параметры процессов по стадиям производства. Дается краткое описание применяемого основного технологического оборудования. Обслуживающий персонал на стадиях производства. (4–8 страниц).

Методы теххимического контроля производства. Способы и места технологического и химического контроля производства: 1) для поступающего сырья; 2) контроль по технологическим операциям; 3) контроль над качеством готовой продукции. Наличие, структура и обеспеченность производственной лаборатории предприятия оборудованием. Персонал лаборатории теххимконтроля. Учет и отчетность теххимического контроля производства. Выявить пути планирования пищевой ценности и безопасности выпускаемой продукции. Состояние дел на предприятии по разработке системы ХАССП (анализ риска критических контрольных точек). (2–3 страницы).

Инвестиции и инновации технологических процессов. Имеющиеся и возможные источники инвестиций в производство. Денежные и интеллектуальные вложения в производство. Проводимые и планируемые в последнее время реконструкции предприятия, модернизации производства. Применяемые и планируемые инновационные технологии на предприятии. Возможности и желание руководства применять инновации на предприятии. Методы стимулирования и регулирования инвестиций и инноваций на предприятии. (1–3 страницы).

Нормативная технологическая документация. Персонал, ответственный за ведение технологической документации. Виды нормативных документов, используемых при хранении сырья. Виды технологической документации на производство отдельных продуктов или групп продуктов. Нормативные документы, сопровождающие готовую продукцию. Уровень обеспеченности технологической документацией всего производства. Технические регламенты. (1–3 страницы).

Индивидуальное задание. Рассмотреть современную технологию конкретного продукта переработки сельскохозяйственного сырья (технологическая схема, описание технологических процессов по схеме, используемое оборудование, контроль качества готовой продукции, пищевая ценность продукта, упаковка продукции).

Заключение. Общая оценка уровня развития предприятия. Оценка применяемых технологий производства. Оценка уровня обеспеченности предприятия сырьевыми ресурсами, технологическим оборудованием. Предложения по дальнейшему совершенствованию предприятия. (1-2 страницы).

## **7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Вопросы промежуточного контроля:

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль предприятия (ОПК-1, ПКС-2,3);
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия (ОПК-1, ПКС-2,3);

3. Характеристика культур, выращиваемых в хозяйстве (ОПК-1, ПКС-2,3);
4. Способы размещения, загрузки и выгрузки продукции (ОПК-1, ПКС-2,3);
5. Особенности хранения плодоовощной продукции (лук, морковь, капуста, свекла и т.д.) (ОПК-1, ПКС-2,3)
6. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции (ОПК-1, ПКС-2,3)
7. При каких условиях и режимах хранится готовая продукция (ОПК-1, ПКС-2,3)
8. Цели и способы оглушения животных (ОПК-1, ПКС-2,3)
9. Методы обескровливания животных (ОПК-1, ПКС-2,3)
10. Забеловка туш крупного рогатого скота и (ОПК-1, ПКС-2,3)
11. Какие туши убойных животных всех видов клеймят круглым клеймом (ОПК-1, ПКС-2,3)
12. Какие факторы определяют продолжительность хранения замороженного мяса (ОПК-1, ПКС-2,3)
13. Обоснуйте целесообразность замораживания мяса в виде блоков (ОПК-1, ПКС-2,3)
14. Обоснуйте выбор условий и рациональных режимов размораживания мяса (ОПК-1, ПКС-2,3)
15. Физические свойства зерновой массы (ОПК-1, ПКС-2,3);
16. Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе (ОПК-1, ПКС-2,3);
17. Приемка, послеуборочная обработка и формирование партий зерна (ОПК-1, ПКС-2,3);
18. Способы сушки зерна (ОПК-1, ПКС-2,3);
19. Активное вентилирование зерновых насыпей (ОПК-1, ПКС-2,3);
20. Обеззараживание зерна в складах (ОПК-1, ПКС-2,3);
21. Обеззараживание зерна в элеваторах (ОПК-1, ПКС-2,3);
22. Оборудование для приемки зерна (ОПК-1, ПКС-2,3)
23. Технология сушки зерна в элеваторах (ОПК-1, ПКС-2,3)
24. Активное вентилирование в зерновых складах (ОПК-1, ПКС-2,3)
25. Подготовка зерна к помолу (ОПК-1, ПКС-2,3);
26. Краткое описание технологического процесса на мукомольных заводах (ОПК-1, ПКС-2,3);
27. Способы выработки круп и схемы технологического процесса (ОПК-1, ПКС-2,3)
28. Подготовка сырья к производству комбикорма (ОПК-1, ПКС-2,3)
29. Технологические процессы производства комбикормовой продукции (ОПК-1, ПКС-2,3)
30. Технологические процессы подготовки зерна к помолу (ОПК-1, ПКС-2,3)
31. Показатели качества муки (ОПК-1, ПКС-2,3);
32. Показатели качества крупы (ОПК-1, ПКС-2,3);
33. Ассортимент и нормы качества комбикормовой продукции (ОПК-1, ПКС-2,3);
34. Классификация показателей качества. Порядок проведения анализов при приемке зерна (ОПК-1, ПКС-2,3)
35. Какова зона реализации продукции предприятия (ОПК-1, ПКС-2,3).

## 8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

### 8.1 Перечень литературы, рекомендуемой для прохождения практики

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
Крусь Г.Н. и др. Технология молока и молочных продуктов / Г.Н. Крусь, А.Г. Храмов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев; Под ред. А.М. Шалыгиной. – М.: Колос, 2006. – 455с. (17 экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции. – СПб.: Троицкий мост, 2010.- 704 с. (25 экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Технология переработки продукции растениеводства / Под ред. Н.М. Личко.- М.: КолосС, 2006.- 616 с. (41 экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции. – СПб.: Троицкий мост, 2012.- 536с. (10 экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС., Кн. 1 : Общая технология мяса. - 2009. - 565 с. (60 экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Дополнительная литература	
Манжесов В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции. – СПб.: Троицкий мост, 2012.- 536с. (10 экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Богатова, О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2014. - 272 с (9экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с. (13 экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>

Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства (квалификация (степень) - бакалавр). - Изд. 2-е, перераб. и доп. - СПб. : Лань, 2012. - 621 с. (11 экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Технология производства, хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства : Учебное пособие для вузов. - М. : Колос, 2000. - 208 с. (24 экз)	<a href="#">Библиотека БГСХА</a>
Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. - Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2019. - 188 с. - (Высшее образование: Бакалавриат)	<a href="http://znanium.com/catalog/product/1003256">http://znanium.com/catalog/product/1003256</a>
Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства: Учебное пособие / Под ред. Г.И.Баздырева - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 725 с.: 60х90 1/16 - (Высшее образование: Бакалавриат).	<a href="http://znanium.com/catalog/product/368226">http://znanium.com/catalog/product/368226</a>

## 8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения практики

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Научная электронная библиотека eLibrary.Ru	<a href="https://www.elibrary.ru/">https://www.elibrary.ru/</a>
Национальная электронная библиотека Российской Федерации	<a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a>
Научная электронная библиотека КиберЛенинка	<a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>
Платформа открытых онлайн-курсов «Открытое образование»	<a href="https://openedu.ru/">https://openedu.ru/</a>
Платформа онлайн-курсов от лучших вузов России «Универсариум»	<a href="https://universarium.org/">https://universarium.org/</a>
Платформа открытых онлайн-курсов и медиатека «Лекториум»	<a href="https://www.lektorium.tv/">https://www.lektorium.tv/</a>
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Организация убойных пунктов : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова" ; сост. Т. В. Полозова. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА им. В. Р. Филиппова, 2018. - 137 с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=44">http://bgsha.ru/art.php?i=44</a>
Ознакомительная практика, (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы) [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Сост.: Е.Г. Семенова – Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. – 52с.	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=4565">http://bgsha.ru/art.php?i=4565</a>
Гармаев Д.Ц. Традиционное животноводство Бурятии : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев ; ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова". - Улан-Удэ : Издательство БГСХА имени В. Р. Филиппова, 2018. - 56 с.(10 экз.)	<a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2188">http://bgsha.ru/art.php?i=2188</a>

## 9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программные продукты, необходимые для освоения практики	
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
1	2
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition релиз Смоленск. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition вариант лицензирования «Орел». Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Astra Linux Special Edition Уровень защищенности «Усиленный» («Воронеж»). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:Предприятие 8. РМ Управление проектами ПРОФ. Электронная поставка. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на	Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа

использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		
1С:РМ Управление проектами. Клиентская лицензия на 10 рабочих мест. Электронная поставка. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:Предприятие 8. Управление Проектным Офисом. Основная поставка. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Геоинформационная система Панорама х64 (ГИС Панорама х64, версия 14, подписка на 3 года). Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплект программ АРМ кадастрового инженера Про версия 14 в составе: Комплекс геодезических расчетов (Геодезия, Обработка геодезических измерений и Кадастровые задачи), подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Специализированное программное обеспечение Автоматизированная генерализация цифровых топографических карт (СПО Генерализация), подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Программа для моделирования гидрологических условий местности Комплекс гидрологических задач, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Программа для обработки результатов инженерно-геологических изысканий Комплекс геологических задач, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплекс 3D анализа к ГИС Панорама х64, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплекс агрономических задач к ГИС Панорама х64, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплект программ АРМ градостроителя в составе: Комплекс градостроительных задач. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Комплекс подготовки документов аэронавигационной информации к ГИС Панорама х64, подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Панорама АГРО (версия 5, плавающая лицензия от 10 рабочих мест), подписка на 3 года. Сублицензионный договор № УТ-976 о предоставлении прав на использование программ для ЭВМ от 14.11.2022		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
1С:Предприятие 8. Бухгалтерия крестьянско-фермерского хозяйства. Базовая версия. Электронная поставка. Лицензионный договор № КЦ\ПП\23-01393 от 05.09.2023		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС»-Молочный скот (Для установки в одном учебном классе до 20 рабочих мест). Предоставление лицензии на 1-й год. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС»-Овцы (Для установки в одном учебном классе до 20 рабочих мест). Предоставление лицензии на 1-й год. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «Оценка типа телосложения» (Для установки в одном учебном классе до 20 рабочих мест). Предоставление лицензии на 1-й год. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «Рационы». Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
Учебная версия ИАС «СЕЛЭКС»-Мясной скот. Лицензионный договор №500/03 от 20.07.23		Занятия лекционного и семинарского типа, самостоятельная работа
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>		
Наименование справочной системы		Доступ
1		2
«Гарант»		в локальной сети академии в электронном читальном зале (БИК, каб. 276)
«Консультант Плюс»		<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
<b>1. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Личный кабинет студента и преподавателя.	<a href="http://lk.bgsha.ru/">http://lk.bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа
Официальный сайт академии	<a href="http://bgsha.ru/">http://bgsha.ru/</a>	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Деканат	в локальной сети академии	-
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-

АС Нагрузка	в локальной сети академии	-
Электронные ведомости	в локальной сети академии	-
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

### 10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес.	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1.	Образовательно-инновационный центр, № 250. 670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8, Учебный корпус	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенный учебной мебелью. Система капиллярного электрофореза Капель -105м; ВИЛР – 1 Видеоизмерительная система для линейных размеров; Электромеханическая разрывная испытательная универсальная машина ИР5092; Биохимический анализатор FUJI NX500; Инфракрасный анализатор ИнфраЛЮМ; Рефрактометр; Соматос-Мини; Лактан; Комплект по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Прибор для определения жира по Сокслету, Муфельная печь, Сушильный шкаф, Аквадистиллятор. аппарат вращения родотест, весы РР-150, весы РН, Весы электронные ВК-300 лабораторные, весы электронные ВК-600 лабораторные, электропечь мечта. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149)	20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hurakan, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hurakan HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carbotra M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-20SN2V, Слайсер HKN-HM250, Упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка – лапшерезка Hurakan HKN-HM220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Mertech
3.	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)
4.	Договор АФ-1 от 17.11.2020 с ФГБНУ «Бурятский НИИСХ»	ФГБНУ «Бурятский НИИСХ»
5.	Договор ТФ-4 от 21.12.2020 с ОАО «Бурятхлебпром»	ОАО «Бурятхлебпром»
6.	Договор от 22.01.2021 с Обществом ограниченной ответственностью БМПП «Катюша»	Общество ограниченной ответственностью БМПП «Катюша»
7.	Договор ТФ-8 от 22.01.2021 с ООО "Агрохолдинг "Молоко Бурятии""	ООО "Агрохолдинг "Молоко Бурятии""
8.	Договор ТФ-1 от 01.12.2020 с ГУП РТ Мараловодческое хозяйство "Туран"	ГУП РТ Мараловодческое хозяйство "Туран"
9.	Договор ТФ-2 от 01.12.2020 с ООО "Океан" Республика Тыва	ООО "Океан" Республика Тыва
10.	Договор ТФ-3 от 01.12.2020 с ООО "Прованс" г. Улан-Удэ	ООО "Прованс" г. Улан-Удэ
11.	Договор ТФ-9 с ООО "Победа" г. Улан-Удэ	ООО "Победа"
12.	Договор ТФ-12 от 22.01.2021 с ООО "АПО "Кяхтинское"	ООО "АПО "Кяхтинское"

13.	Договор ТФ-13 от 22.01.2021 с ГКУ "Государственная племенная служба РБ"	ГКУ "Государственная племенная служба РБ"
14.	Договор ТФ-14 от 22.01.2021 с ООО "Новый Промой"	ООО "Новый Промой"
15.	Договор ТФ-16 от 22.01.2021 с ООО "Ехор"	ООО "Ехор"
16.	Договор ТФ-7 от 22.01.2021 с ООО "Буян"	ООО "Буян"
17.	Договор ТФ-53 с ООО "Мыла" Закаменского района	СПК "Мыла"
18.	Договор ТФ-54 с ООО "Хлебушек" г. Улан-Удэ	ООО "Хлебушек"
19.	Договор ТФ-55 с ООО МИП "Байкалия"	ООО МИП "Байкалия"

**11. Изменения и дополнения  
к рабочей программе ознакомительной практики, (в том числе получение первичных  
навыков научно-исследовательской работы)  
в составе ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**Ведомость изменений**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			