



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»

ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Программа производственной практики: практики по
получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности

Б2.В.2(П)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)**

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Способ проведения производственной практики: стационарная или выездная
Форма проведения учебной практики: дискретная

Уровень высшего образования -
бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

Екатеринбург 2021

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Доцент кафедры биотехнологии и пищевых продуктов, кандидат сельскохозяйственных наук</i>	<i>А.В. Степанов</i> 	
Согласовал:	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и пищевой инженерии, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент</i>	<i>Е.С. Смирнова.</i> 	<i>Протокол № 08 от 16.03.2021</i>
Утвердил:	<i>И.о. декана факультета биотехнологии и пищевой инженерии, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент</i>	<i>А.В. Степанов</i> 	<i>Протокол № 08 от 17.03.2021</i>



Содержание

1. Способы и формы проведения практики
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП
3. Место практики в структуре ОП
4. Объем и продолжительность практики
5. Содержание практики
6. Формы отчетности по практике
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики



1 Способы и форма проведения практики

Способы проведения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - стационарная или выездная.

Форма проведения производственной практики: для обучающихся очной формы обучения - дискретная – по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

2 Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП

В результате прохождения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен освоить следующие компетенции: ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13

ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

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

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

ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

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

ПК-11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;

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



Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая): получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Данный вид практики предполагает решение широкого спектра задач, в том числе в производственно-технологической деятельности.

Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- приобретение умений и навыков в профессиональных видах деятельности;
- применение полученных теоретических знаний студентами на практике;
- формирование у студентов творческого отношения к труду, что помогает лучше ориентироваться в выбранной профессии;
- формировании активной социальной позиции будущего специалиста;
- приобретение навыков организационной работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах.
- овладение интенсивными технологиями переработки мяса, молока, яиц и др. продукции;
- разработка мероприятий по проведению санитарно-профилактических работ.

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- методы и приемы применения теоретических знаний в производственно-технологической деятельности;
- структуру управления предприятием и уровень промышленной эстетики предприятия;
- организацию производства и работу основных производственных цехов;
- работу оборудования основного производства;
- структуру и функции производственной химико-технологической лаборатории;
- структуру и функций службы стандартизации и управления качеством;
- основы трудового законодательства и организации труда;
- правила и нормы охраны труда;
- нормативную и техническую документацию, используемую на предприятии производства мяса и мясной промышленности;
- ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- характеристику ассортиментной и ценовой политики предприятия;
- технологию продуктов питания из сырья животного происхождения, вырабатываемых на предприятии.

уметь:

- применять знания в производственно-технологической деятельности



(участие в разработке и осуществлении технологических процессов);

- определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур
- оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- работать с основными объектами профессиональной деятельности;
- подбирать методы анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения;
- проводить статистическую обработку результатов экспериментов;
- определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- выбрать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях;
- проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур;

владеть:

- навыками работы с объектами профессиональной деятельности;
- методами рационального использования природных ресурсов и организовать мероприятия по охране окружающей среды.
- владеть методами анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.
- навыками статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.
- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их устранению
- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления

3 Место практики в структуре ОП

Тип производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) относится к вариативной части блока 2 «Практики».

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы)



предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Освоение практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин или получение первоначальных знаний и навыков до изучения дисциплин.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранном направлении подготовки.

4 Объем и продолжительность практики

Согласно учебному плану продолжительность и сроки производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности следующие (таблица 1).

Таблица 1

Объем и продолжительность практики

Форма обучения	Семестр	Трудоемкость практики		
		Зачетные единицы	Академические часы	Недели
Очная	7	3	108	2
Заочная	9	3	108	2

Общая трудоемкость освоения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет **3 зачетных единицы (108 академических часов) или 2 недели**

5 Содержание практики

Производственная практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по направлению технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. В течение производственной практики студент в соответствии с графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики.



Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики (организации агропромышленного комплекса по производству сельскохозяйственной продукции и перерабатывающих предприятий, структурные подразделения научных организаций, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ и другие организации).

Предприятия по переработке продукции животноводства.

При прохождении производственной практики в хозяйствах, **занимающихся переработкой продукции животноводства (молока и мяса)**, студенты должны изучить и знать:

- Общие сведения о предприятии; юридический статус, местонахождение, история создания, транспортные условия, краткая характеристика природных и экономических условий.

- Организация менеджмента безопасности продуктов питания, методами сертификации и контроля качества продуктов переработки молока.

- Технологии переработки продукции животноводства (молока): технологические линии, виды сырья, оборудование, требования к качеству готового продукта, стоимость, себестоимость, цена реализации готового продукта, санитарно-гигиенические условия приемки доброкачественного молока, техника его первичной обработки. Характеристика прифермских и центральных молочных, технологическая схема работы, способы и режимы обработки молока, установка и аппараты, применяемые при приемке, очистке, пастеризации, охлаждении и сепарировании молока. Источники холода и тепла, способы их получения (организация холодильного дела, получение пара, горячей воды). Молочная лаборатория, ее назначение и оборудование. Система технологического контроля производства и обработки молока в хозяйстве и на молокоперерабатывающем предприятии. Требования ГОСТ при приемке молока и т.д.

- Технологии переработки продукции животноводства (мясо): ознакомиться с производственными процессами мясожирового цеха, колбасного цеха, цехов полуфабрикатов и вспомогательных цехов на мясоперерабатывающих предприятиях (порядок условия сдачи и приема скота, птицы, оформление документации при приемке и сдаче, технология первичной переработки убойных животных, правило транспортировки и хранения в холодильнике мяса и мясных продуктов, визуальная оценка туш убойного скота, оценка туш по категории и сортности, клеймение мяса). Ознакомиться с технологией первичной обработки побочных продуктов убоя (кишечное сырье, пищевые жиры, субпродукты, кровь и т.д.), с технологией первичной обработки шкур. Изучить сырье и его подготовку для колбасного производства вареных, полукопченых и сырокопченых, ливерных колбас. В цехе полуфабрикатов ознакомиться с технологией производства крупнокусковых, мелкокусковых, порционных, рубленых полуфабрикатов.

Ознакомиться с ветеринарно-санитарной экспертизой мяса и мясопродуктов и с работой вспомогательных цехов. Изучить экономические показатели хозяйства,



расчет структуры себестоимости выпускаемого продукта.

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по результатам всей производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является дневник, отчет, индивидуальное задание, график, характеристика, отзыв.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет комиссии по защите отчетов комплект документов: дневник, отчет, характеристику, отзыв, договор и другие документы, и защищает отчет по практике.

Формы аттестации по итогам производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, которые заносятся в зачетную книжку, протокол защиты практики и ведомость: является – «зачтено» или «не зачтено»

Студент ежедневно ведет дневник, куда записывает все, что он сделал за день, неясные вопросы у него возникли, свои впечатления и т.д. В дневнике особенно полно должно быть отражено личное участие студента в работе хозяйства.

Дневник должен вестись по следующей форме:

- Число и месяц;
- Выполненная работа, замечания и выводы;
- Запись руководителя практики о выполненной работе.

Руководитель практики от профильной организации просматривает и делает записи в дневнике два раза в месяц.

Дневник практики оформляется на весь период прохождения практики. Ведение дневника ежедневное; страницы дневника необходимо заверять подписью непосредственного руководителя практики или печатью с места прохождения практики, страницы дневника должны быть пронумерованы. Дневник студенты сдают на проверку руководителю практики.

В отчете по производственной практике, описывается место прохождения практики, изученные за время практики технологии и оборудование, результаты выполненных работ согласно индивидуальному заданию.

Отчет включает в себя титульный лист, задание и индивидуальный график, сам отчет, приложения. Если обучающийся проходил практику на базе профильной организации, к отчету прикладывается договор об организации и проведении практики обучающихся, отзыв или характеристика с места практики.

Отчет по учебной практике должен представлять собой 20-30 стр. компьютерного текста (текст через 1-1,5 интервала, шрифт 14 Times New Roman) на бумаге формата А 4. Нумерация страниц отчета должна быть сквозной. Все описания должны сопровождаться рисунками, эскизами, схемами. Рисунки следует



размещать непосредственно после ссылки на них в тексте отчета. Цифровой материал, помещенный в отчете, рекомендуется оформлять в виде таблиц. В содержании (оглавлении) последовательно перечисляют заголовки разделов и указывают страницы отчета. Приводится список использованной литературы.

Во время прохождения практики при оформлении дневника и отчета студент- практикант может пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно - методической и справочной литературой. Правильно оформленный дневник и отчет, иллюстрированный схемами, таблицами, чертежами, фотографиями и рисунками вместе с приложением, в сброшюрованном виде следует представить руководителю практики.

При оценке практики учитывается содержание и правильность оформления студентом всех форм отчетности, принимается во внимание характеристика-отзыв с места практики.

По итогам практики выставляется «зачтено» или «не зачтено», которые заносятся в зачетную книжку и ведомость.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (приложение)

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

Основная литература:

1. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебное пособие для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7720-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/164954>

2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебное пособие для вузов / С. А. Бредихин. — 4-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-7574-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162381>

3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 226 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/43548776-7C24-4538-B066-13B117B3717E>



4. Методология научного исследования : учебник для вузов / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова [и др.] ; под редакцией Н. А. Слесаренко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-7204-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156383>

5. Погосян, Д.Г. Технология переработки молока и мяса / И.В. Гаврюшина, Д.Г. Погосян .— Пенза : РИО ПГАУ, 2017 .— 193 с. Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/645161/info>

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5138-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/132261>

7. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — СПб.: ГИОРД, 2016 .— 816 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574637>

8. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>

9. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>

10. Богатова О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богатова О.В., Догарева Н.Г., Стадникова С.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2014.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35876>.

11. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 512 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15936>

12. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания : словарь основных терминов и понятий / Е.И. Корчагина, В.Д. Ершов .— СПб. : ГИОРД, 2016 .— 80 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574636>

13. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учеб. пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов, И.Г. Панин .— СПб. : ГИОРД, 2015 .— 318 с. : ил. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/351915>



14. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 : конспект лекций / Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2015 .— 136 с. Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/325397/info>

15. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15919>

Дополнительная литература

1. Периодические журналы – Аграрная наука, Достижения науки техники АПК, Животноводство России, Доклады РАСХН, Зоотехния, Коневодство и конный спорт, Кролиководство и звероводство, Молочное и мясное скотоводство, Овцы, козы, шерстяное дело, Птица и птицепродукты, Птицеводство, Свиноводство, Сельскохозяйственная биология, Сельскохозяйственные вести, Молодежь и наука, Аграрное образование и наука, Аграрный вестник Урала, Молочная промышленность, Сыроделие и маслоделие.

2. Реферативные журналы: Летопись журнальных статей, Книжная летопись, Сельскохозяйственная литература.

Ресурсы сети интернет

1. <http://www.edu.ru/> Федеральный портал. Российское образование
2. <https://vovr.elpub.ru/jour> - Высшее образование в России
3. <http://mon.gov.ru> - Министерство образования и науки Российской Федерации
4. <http://vak.ed.gov.ru> - Высшая аттестационная комиссия (ВАК)
5. <http://www.fermer.ru> - Главный фермерский портал
6. <http://www.agroserver.ru> – Российский агропромышленный сервер
7. <http://moloprom.ru/category/zhurnal-molochnaya-promy-shlennost/> - Молочная промышленность
8. <https://panor.ru/magazines/rybovodstvo-i-rybnoe-khozyaystvo.html> - Рыбоводство и рыбное хозяйство
9. <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/2021-ru-ru/1-ru-ru-2021-ru-ru/> - Сыроделие и маслоделие
10. <http://magzdb.org/j/5270> - Молоко и молочные продукты. Производство и реализация
11. <https://panor.ru/magazines/ovoshevodstvo-i-teplichnoe-khozyaystvo.html> - Овощеводство и тепличное хозяйство
12. <http://www.milkbranch.ru/> - Переработка молока



9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

В процессе организации учебной практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации) применяются следующие **информационные технологии**.

1. *Мультимедийные технологии*, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

2. *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов производственной практики и подготовки отчета.

3. *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации технико-технологической и организационно-управленческой информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т. д.

4. *В систему ЭИОС на платформе Moodle внесены задание, график и другие материалы по организации практики*

Информационные справочные системы:

1. Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: http://www.consultant.ru/cabinet/archive/fd/?utm_campaign=attract_readers&utm_source=google.adwords&utm_medium=cpc&utm_content=322p&gclid=EAIaIQobChMllcOg-IyY1gIVhsqyCh1mdwAtEAAAYASAAEgJJbVd_BwE

Программное обеспечение:

- Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).
- Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Single Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная)
- Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 years Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.
- Система дистанционного обучения Moodle. Лицензия GPLv3 (бессрочная).

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- База данных АГРОС - режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>.

**10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики**

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Стационарная Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации согласно учебному расписанию	Доска аудиторная, столы, места для сидения	Microsoft Windows Professional 10 Single Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition: Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071
Выездная Согласно договорам о прохождении производственной практики		

Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с ограничениями возможностей здоровья.