



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

Программа производственной практики: технологическая

Б2.В.03(П)

Направление подготовки 35.03.07 Технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ

Направление подготовки

**35.03.07 Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции**

**Направленность (профиль) «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

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

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

Екатеринбург 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Канд. с.-х. наук, доцент</i>	<i>А.В. Степанов</i>	
Согласовал:	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета, канд.биол.наук, доцент</i>	<i>И.В. Рогозинникова</i>	<i>Протокол №13/1 от 22.02.2018</i>
Утвердил:	<i>Декан технологического факультета</i>	<i>О.П. Неверова</i>	
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ №____
			С. 1 из 13



Содержание

1. Способ и формы проведения практик
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: технологическая - 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; для обучающихся заочной формы обучения - дискретная – *по видам практик* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения и *по периодам проведения практик* – путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для её проведения.

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

В результате прохождения производственной практики: технологическая обучающийся должен освоить следующие компетенции:

ПК-9 - готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства

Цель технологической практики: получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в интенсивных технологиях производства и переработки продукции животноводства и растениеводства

Задачи технологической практики:

- овладение интенсивными технологиями производства мяса, молока, яиц и др. продукции;
- разработка мероприятий по проведению санитарно-профилактических работ;
- реализация технологии производства продукции растениеводства;
- реализация технологии производства продукции животноводства;
- реализация технологии хранения продукции растениеводства;
- реализация технологии хранения продукции животноводства;
- реализация технологии переработки продукции растениеводства;
- реализация технологии переработки продукции животноводства.

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- принципы, методы, способы, процессы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке сырья;



- технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- основные требования организации труда в животноводстве и растениеводстве;
- правила и нормы охраны труда;

уметь:

- применять основные технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства, а также хранения и переработки плодов и овощей,
- использовать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья, механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- оценивать качество и безопасность продукции с использованием физико-химических показателей, применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов.

владеть:

- основами технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- методами приемки, первичной обработки и хранения сырья;
- методиками оценки качества сырья растительного и животного происхождения по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям;
- технологическими процессами производства и методами контроля качества продуктов переработки сельскохозяйственной продукции.

3 Место практики в структуре ОП

Тип производственной практики: 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: технологическая следующие (таблица 1).

Таблица 1

Объем и продолжительность практики

Форма обучения	Семестр	Трудоемкость практики		
		Зачетные единицы	Академические часы	Недели
Очная	6,7	9	324	6
Заочная	7,9	9	324	6

Общая трудоемкость освоения производственной практики: технологическая составляет **9 зачетных единиц (324 академических часов) или 6 недель.**

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 производству продукции животноводства и растениеводства

Общие сведения о предприятии; юридический статус, местонахождение,



история создания, транспортные условия, краткая характеристика природных и экономических условий, производственно-экономические связи с другими хозяйствами, а также с предприятиями и организациями, обслуживающими его (по переработке молока, убою животных и птицы, производству комбикормов)

- Специализацию хозяйства (удельный вес в структуре товарной продукции главной, дополнительных и подсобных отраслей) и его размеры (стоимость валовой и товарной продукции, основных фондов, численность рабочей силы, площадь землепользования, поголовье разных видов животных).

- Производством какой продукции животноводства занимается предприятие (скотоводства, свиноводства, птицеводства, овцеводства, кролиководства, коневодства, пчеловодства, пушного звероводства, рыбоводства и др).

- Применяемые технологии при производстве продукции животноводства (технология кормления, содержания, выращивания молодняка) и специфические для каждой отрасли животноводства технологии (доения, инкубации, производства яиц, шерсти, шкур, меда, рыб и т.д.)

- Организационная структура предприятия: внутривозрастные подразделения.

- Производственное направление отраслей и концентрация животноводства и растениеводства. Организация производства и использования зерна, корнеплодов, кормов.

- Организация труда предприятий, перерабатывающих продукцию животноводства (их профессиональный состав, распределение обязанностей между работниками разных профессий, организация, оснащение и обслуживание рабочих мест), его нормирование и оплата.

Организация внутривозрастного расчета в отраслях животноводства и перерабатывающих предприятий животноводства. Взаимосвязь и взаимодействие внутривозрастного расчета и коллективного подряда.

Проведение анализа развития отраслей животноводства, а также перспективного, годового и оперативного их планирования.

- Экономическое обоснование внедрения интенсивных технологий производства продукции животноводства и растениеводства, в изучении, обобщении и внедрении в производство достижений науки и передового опыта.

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.

Предприятия по переработке продукции растениеводства

- Общие сведения о предприятии; юридический статус, местонахождение, история создания, транспортные условия, краткая характеристика природных и экономических условий, производственно-экономические связи с другими хозяйствами, а также с предприятиями и организациями, обслуживающими его.

- Специализация предприятия (удельный вес в структуре товарной продукции главной, дополнительных и подсобных отраслей) и его размеры (стоимость валовой и товарной продукции, основных фондов, численность рабочей силы).

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

- Технологии переработки продукции растениеводства: технологические линии переработки зерна в муку, основы технологий производства круп, хлебопечение, производство макаронных изделий, растительных масел, пивоварение, основы консервирования и маринования плодоовощного сырья, производство быстрозамороженных плодов и овощей, технологии сахарного производства, технологии производства чая, табака, махорки и т.д.

Виды сырья, оборудование, требования к качеству готового продукта,



стоимость, себестоимость, цена реализации готового продукта.

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по результатам всей производственной практики: технологическая 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: технологическая, 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. Кузнецов, В. В. Физиология растений в 2 т. Том 1 : учебник для академического бакалавриата / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 437 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/31694750-63FF-4EE4-BFFB-E3CBADD6F3B5/fiziologiya-rasteniy-v-2-t-tom-1>
2. Кузнецов, В. В. Физиология растений в 2 т. Том 2 : учебник для академического бакалавриата / В. В. Кузнецов, Г. А. Дмитриева. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 459 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/A1862A77-82F1-4581-AC2C-218F77455293/fiziologiya-rasteniy-v-2-t-tom-2>
3. Хохлов, Р.Ю. Морфология и физиология сельскохозяйственных животных / Р.Ю. Хохлов .— Пенза : РИО ПГСХА, 2016 .— 43 с. Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/356310/info>
4. Жохова, Е. В. Ботаника : учебное пособие для вузов / Е. В. Жохова, Н. В. Складневская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 239 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/64BC35A1-6477-425C-BDF2-FBE611CE8273>
5. Шилов, И. А. Экология : учебник для академического бакалавриата / И. А. Шилов. — 7-е изд. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 511 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/D0C92E22-F7DD-416D-8427-82D71F78B4EB>
6. Блохин, Г.И. Зоология [Электронный ресурс]: учеб. / Г.И. Блохин, В.А.



- Александров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 572 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95142>
7. Кузнецова, Т.А. Общая биология. Теория и практика [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.А. Кузнецова, И.А. Баженова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91883>
 8. Матюк, Н.С. Экологическое земледелие с основами почвоведения и агрохимии. [Электронный ресурс] / Н.С. Матюк, А.И. Беленков, М.А. Мазиров. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2014. — 224 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/51938>
 9. Трухачев, В.И. Техника и технологии в животноводстве. [Электронный ресурс] / В.И. Трухачев, И.В. Атанов, И.В. Капустин, Д.И. Гри-цай. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 380 с. — Режим до-ступа: <http://e.lanbook.com/book/79333>
 10. Гуляев, В.П. Сельскохозяйственные машины. Краткий курс. [Элек-тронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91889>
 11. Ториков, В.Е. Производство продукции растениеводства. [Элек-тронный ресурс] / В.Е. Ториков, О.В. Мельникова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 512 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93781>
 12. Родионов, Г.В. Животноводство. [Электронный ресурс] / Г.В. Родионов, А.Н. Арилов, Ю.Н. Арылов, Ц.Б. Тюрбеев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 640 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/44762>
 13. 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>
 14. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. - 624 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771
 15. Хазиахметов, Ф.С. Рациональное кормление животных. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 364 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93711>
 16. Туников, Г.М. Разведение животных с основами частной зоотехнии. [Электронный ресурс] / Г.М. Туников, А.А. Коровушкин. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2017. — 744 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91279>
 17. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие / Блинова О.А. — Самара: РИЦ СГСХА, 2018. — 248 с. Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/643571/info>
 18. 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>
19. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для академического бакалавриата / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общ. ред. А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 439 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/3E38221F-BED1-443C-8BBF-41B923C7E9D8>
 20. Гаврюшина, И.В. Технология производства мясопродуктов / Т.В. Шишкина, И.В. Гаврюшина.— Пенза : РИО ПГСХА, 2016 .— 214 с. Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/541620/info>
 21. Забодалова, Л.А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.А. Забодалова, Т.Н. Евстигнеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90159>
 22. Хромова, Л.Г. Молочное дело. [Электронный ресурс] / Л.Г. Хромова, А.В. Востроилов, Н.В. Байлова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 332 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/92959>

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/>
2. <http://www.vovr.elpub.ru/>
3. <http://mon.gov.ru/>
4. <http://vak.ed.gov.ru/>
5. <http://www.fermer.ru/>
6. <http://www.agroserver.ru/>
7. <http://zhivotnovodstvo.net.ru/>
8. <https://e.lanbook.com/>
9. Молочная промышленности (<http://www.moloprom.ru/reader/magdairy/>)



10. Рыбоводство и рыбное хозяйство (<http://panor.ru/list/ribovodstvo201309/>)
11. Сыроделие и маслоделие (<http://www.moloprom.ru/reader/magcheese/>)
13. Технолог (<http://gcod.rxfly.net>)
14. Молоко и молочные продукты. Производство и реализация (<http://magzdb.org/j/5270>)
15. Овощеводство и тепличное хозяйство (<http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=3683427>)
16. <http://www.delaval.ru> (Молочная промышленность – доильные залы и оборудование)
17. <http://www.milkbranch.ru> (Переработка молока)
18. <http://www.moloprom.ru> (Молочная промышленность)
19. <http://www.zzi.ru> (Животноводство России)

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

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 учебной практики и подготовки эссе, 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=EAIaIQobChMIlcOg-IyY1gIVhsqyCh1mdwAtEAAYASAAEgJJbvD_BwE

**Лицензионное программное обеспечение,**

1. Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
2. Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

Профессиональные базы данных

1. <http://www.fermer.ru/> *ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал*
2. <http://www.agroportal.ru> *АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК*
3. <http://www.webpticeprom.ru> *«ВебПтицеПром» отраслевой портал о птицеводстве*
4. <http://www.edu.ru> *Российское образование. Федеральный портал*
5. <http://www.cnshb.ru/> *Центральная научная сельскохозяйственная библиотека*
6. <http://www.rsl.ru> *Российская государственная библиотека*

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 WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г. срок до 21.02.2020 г.
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 нозологией.