

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова» (КБГУ)

Институт информатики, электроники и робототехники

Кафедра «Технология и оборудование автоматизированного производства»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

Ю.Н. Волошин

« 30 » 05 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора
института

Р.Ш. Тешев

« 30 » 05 2023г.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

наименование вида практики

ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

наименование типа практики

Направление подготовки

15.03.02 Технологические машины и оборудование

Профиль подготовки

Машины и аппараты пищевых производств

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Нальчик 2023

Рабочая программа практики **«Ознакомительная практика»** / сост. Ю.Н. Волошин, М.М. Жемухова – Нальчик: КБГУ, 2023. –16 с.

Рабочая программа предназначена для проведения ознакомительной практики обязательной части блока 2 «Практика» со студентами очной формы обучения по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» во 2 семестре 1-го курса..

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации №728 от 9 августа 2021 г.

Содержание

1 Цель и задачи практики.....	4
2 Способы проведения практики.....	4
3 Форма проведения практики	4
4 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы.....	5
5 Место практики в структуре ОПОП ВО.....	5
6 Объем практики.....	6
7 Содержание практики.....	6
8 Форма отчетности по практике	8
9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	8
10 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики.....	13
10.1 Учебная литература	13
10.2 Перечень электронных информационных баз данных	14
11 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий.....	15
12 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики.....	15
13 Лист изменений (дополнений) в рабочей программе дисциплины	16

1 Цель и задачи практики

Цель ознакомительной практики состоит в получении общих представлений и приобретение практических навыков, связанных с выбранным профилем подготовки «Машины и аппараты пищевых производств» направления подготовки «Технологические машины и оборудование» в производственных условиях.

Основными задачами ознакомительной практики для достижения поставленной цели является изучение следующих вопросов:

- история предприятия и перспективы его развития;
- задачи предприятия и структура управления;
- основное сырье и материалы, используемые в производстве;
- номенклатура выпускаемой продукции;
- основные технологические потоки на предприятии и технологические процессы в основных цехах;
- основное технологическое оборудование;
- работы по контролю качества материалов, сырья и готовой продукции;
- труд специалистов в структурных подразделениях предприятия;
- организация и работа ремонтной службы;
- охрана труда, техника безопасности и экология
- работа на станочном и измерительном оборудовании, постах сварки, слесарно-монтажных участках;
- энерго-тепло-водоснабжение предприятия и используемое оборудование;
- материально-техническое обеспечение лабораторий кафедры «Технология и оборудование автоматизированного производства»;
- конструкции и методики испытаний лабораторного оборудования кафедры «Технология и оборудование автоматизированного производства»;
- методики проведения экспериментов и обработки экспериментальных данных;
- приобретение опыта и навыков самостоятельной работы со справочной, научной и учебной литературой.

2 Способы проведения ознакомительной практики

Ознакомительная практика может проводиться стационарным и выездным способами. Стационарная практика проводится в профильных организациях (предприятия и организации) г. Нальчика и его пригородов или в лабораториях кафедры «Технология и оборудование автоматизированного производства» (ТОАП). При прохождении стационарной практики проезд к месту проведения практики и обратно не оплачивается, дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные), не возмещаются.

Выездная практика проводится на предприятиях и организациях КБР за пределами г. Нальчика, а также в других регионах РФ. Для студентов, проходящих практику за пределами г. Нальчика, оформление командировочных документов и оплата командировочных расходов производится в соответствии с действующими нормативными документами КБГУ. Студенты из других районов КБР и регионов РФ могут проходить практику по месту жительства в соответствии с договорами между КБГУ и профильной организацией.

3 Форма проведения ознакомительной практики

Ознакомительная практика может проводиться в рамках непрерывной формы с выделением в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО и дискретно с выделением для каждого вида практик отдельного периода. В соответствии с ОПОП ВО и

календарным учебным графиком по направлению подготовки 15.03.02 форма проведения учебной практики – непрерывная по форме.

4 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В соответствии с ОПОП ВО в результате прохождения ознакомительной практики студенты должны освоить ряд универсальных и общепрофессиональных компетенций и индикаторов их достижения из предлагаемых ФГОС ВО по реализуемым в соответствии с ОПОП ВО видам деятельности: производственно-технологическая (основная) и проектно-конструкторская (дополнительная).

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Способен применять системный подход и методы анализа и синтеза в научно-познавательной деятельности

ОПК 1 Способен применять естественнонаучные и общинженерные знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности

ОПК 1.1 Способен выделять основные области естественнонаучных и общинженерных знаний, методов математического анализа и моделирования для решения задач в профессиональной деятельности

ОПК 1.2 Способен решать задачи в области пищевых производств и пищевого машиностроения с использованием методологии естественнонаучных и инженерных наук, методов физического и математического моделирования

ОПК 5 Способен работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил

ОПК 5.1 Способен применять современные стандарты и нормативные документы, регулирующие профессиональную деятельность в области пищевых производств и пищевого машиностроения

ОПК 5.2 Способен принимать участие в разработке нормативно-технической документации связанной с профессиональной деятельностью

5 Место практики в структуре ОПОП ВО

Ознакомительная практика проводится во втором семестре. Практика базируется на дисциплинах, изучаемых на первом году обучения. При прохождении практики в профильной организации при изучении технологического оборудования студент должен уметь «читать» чертежи, что приобретает при изучении дисциплины «Инженерная графика», при натурном ознакомлении с конструкцией и условиями работы оборудования студенту будут полезны знания, полученные при изучении дисциплины «Физика». При изучении технологических процессов на пищевых производствах востребованы знания по дисциплине «Химия». При прохождении практики в лабораториях кафедры ТОАП для изготовления макетных образцов, их испытания и наладки, изучения методики экспериментов и участия в проведении научно-исследовательских работ студент должен пользоваться знаниями, полученными при изучении дисциплин «Математика», «Физика» и «Инженерная графика». При оформлении отчета по практике будут полезны знания, полученные при изучении дисциплины «Цифровые и информационно-коммуникационные технологии».

Информация и знания, полученные в процессе прохождения ознакомительной практики, будут способствовать изучению дисциплин общепрофессионального модуля второго года обучения: «Материаловедение», «Детали машин», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Теория машин и механизмов», «Сопроотивление материалов» и др.

Для успешного прохождения ознакомительной практики необходимо освоение компетенций дисциплин 1-го года обучения входящих в перечень компетенций осваиваемых на ознакомительной практике (рабочий учебный план <http://www.kbsu.ru>).

6 Объём практики

Объём ознакомительной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительность – 4 недели.

7 Содержание практики

Ознакомительная практика состоит из подготовительного, учебно-производственного или учебно-лабораторного (включая самостоятельную работу студента под контролем руководителей от КБГУ и профильной организации) и заключительного этапов. Содержание этапов и виды контроля представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Содержание учебной практики, проводимой в профильной организации

Этап практики	Виды работ	Трудоемкость, час	Формы текущего контроля	Код реализуемых компетенций
Подготовительный	Организационное собрание в КБГУ, получение дневников с индивидуальным заданием (командировочных удостоверений), рабочего графика проведения практики. Прибытие в профильную организацию, оформление пропусков, инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, требованиям охраны труда, правилам внутреннего распорядка, закрепление за рабочими местами, общее знакомство с профильной организацией	12	Наличие дневника и рабочего графика проведения практики, пропуска, зачет по технике безопасности	УК–1, ОПК–1, ОПК–5,
Учебно-производственный	Общее знакомство с профильной организацией, история и перспективы, структура управления. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой пищевой продукции в профильной организации и ее востребованности на рынке. Ознакомление с технологическими потоками, процессами, технологическим оборудованием основных цехов профильной организации. Работа в цехах на рабочих местах. Изучение работы ремонтной службы профильной организации. Изучение вопросов электро-тепловодоснабжения и экологической безопасности. Изучение организации работы по планированию, учету и отчетности в профильной организации. Изучение работы лабораторий, технологического или конструкторско-технологического отделов, архива, служб стандартизации и сертификации профильной организации. Изучение	144	Рабочие материалы, собеседование по видам работ этапа	

	постановки работы по технике безопасности и охране труда. Выполнение индивидуального задания по практике, сбор материалов к отчету по практике и ведение дневника.			
Закл ючит ельн ый	Систематизация собранных материалов и оформление первой редакции отчета по практике и дневника. Исправление первой редакции отчета по замечаниям руководителя практики от КБГУ, защита отчета на итоговой конференции.	60	Окончательная редакция отчета, оформленный дневник	УК–1, ОПК–1, ОПК–5,

Содержание и виды контроля практики, проводимой в лабораториях кафедры «Технология и оборудование автоматизированного производства» (ТОАП); представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Содержание ознакомительной практики, проводимой в лабораториях кафедры ТОАП

Этап прак тики	Виды работ	Трудоё мкость, час	Формы текущего контроля	Код реализу емых компет енций
Подг отови тельн ый	Организационное собрание в КБГУ, получение дневников с индивидуальным заданием и рабочего графика проведения практики. Инструктаж по технике безопасности от зав. лабораториями кафедры ТОАП, общее знакомство с лабораториями.	6	Наличие дневника и рабочего графика проведения практики, роспись в журнале инструктажа по технике безопасности	УК–1, ОПК–1, ОПК–5,
Учеб но- лабор аторн ый	Ознакомление с историей кафедры ТОАП, основные задачи и перспективы, кадровый состав, научные направления, читаемые дисциплины. Лаборатории кафедры, оборудование и приборы. Изучение конструкции, назначения, принципа действия экспериментальной установки в соответствии с индивидуальным заданием на практику. Разработка предложений по использованию установки в УИРС, её модернизации, методике проведения экспериментальных работ и обработке экспериментальных данных. Проведение литературного обзора по промышленной технологии и оборудованию, в которых используются принципы работы экспериментальной установки. Сбор материалов к отчету по практике и ведение	150	Рабочие материалы, собеседование по видам работ этапа	УК–1, ОПК–1, ОПК–5,

	дневника.			
Закл ючит ельн ый	Систематизация собранных материалов и оформление первой редакции отчета по практике и дневника. Исправление первой редакции отчета по замечаниям руководителя практики от КБГУ, защита отчета на итоговой конференции.	60	Окончательная редакция отчета, оформленный дневник	УК–1, ОПК–1, ОПК–5,

8 Форма отчетности по практике

Формой отчетности по результатам ознакомительной практики являются отчет по практике и оформленный дневник. Рекомендации по внутреннему содержанию разделов отчета изложены в методических указаниях к проведению учебной практики (Диданов М.Ц., Волошин Ю.Н., Диданов А.М. Учебная практика: программа и методические указания. – Нальчик: Каб.-Балк. ун-т, 2012.–39 с.).

9 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

В процессе прохождения ознакомительной практики студенты должны освоить компетенции в соответствии с таблицами 1 и 2.

Уровень освоения каждой компетенции оценивается по трёхуровневой шкале:

- первый уровень характеризует посредственное освоение компетенции;
- второй уровень характеризует среднюю степень освоения компетенции;
- третий уровень характеризует высокую степень освоения компетенции.

Суммарный фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации студентов по результатам учебной практики включает:

- оценку степени освоения компетенций;
- оценку качества собранных материалов;
- оценку отношения студента к процессу прохождения практики (характеристика);
- оценку качества и полноты оформления отчета;
- оценку при защите отчета на итоговой конференции.

В соответствии с Положением «О балльно-рейтинговой системе аттестации обучающихся» на текущий и рубежный контроль отводится 70 баллов и промежуточную аттестацию – 30 баллов. Оценке «отлично» соответствует 91–100 баллов, оценке «хорошо» – 61–80 баллов, – оценке «удовлетворительно» – 36–60 баллов, оценке «неудовлетворительно», 0–35 баллов – студент не допускается к промежуточной аттестации. В рамках текущего контроля по практике проводится: оценка степени освоения компетенций, оценка качества собранных материалов, оценка отношения студента к процессу прохождения практики. На промежуточную аттестацию выносятся: оценка качества и полнота оформления отчета, оценка уровня защиты отчета на итоговой конференции.

На всех трех уровнях освоения компетенции первый и второй критерий не отвечают освоению компетенции, а, следовательно, соответствуют неудовлетворительной оценке по итогам практики. Для всех уровней освоения компетенции на этапе промежуточной аттестации оценка качества и полноты оформления отчета составляет до 10 баллов, а защита отчета на итоговой конференции – до 20 баллов (в сумме – до 30 баллов).

Для получения оценки «удовлетворительно» необходимо на первом уровне в рамках текущего контроля набрать минимально 36 баллов, которые складываются из оценки за качество освоения компетенции – 26 баллов (по третьему критерию), качества собранных материалов – 6 баллов и отношения студента к процессу прохождения практики – 4 баллов. Максимальное количество баллов для получения оценки

«удовлетворительно» на первом уровне составляет 80 баллов и складывается из оценки за качество освоения компетенции – 36 баллов (по пятому критерию), качества собранных материалов – 10 баллов, отношения студента к процессу прохождения практики – 4 балла (суммарно 50 баллов) и суммарной оценки на промежуточной аттестации – 30 баллов.

Для получения оценки «хорошо» необходимо на втором уровне в рамках текущего контроля набрать минимально 51 балл, который складывается из оценки за качество освоения компетенции – 38 баллов (по третьему критерию), качества собранных материалов – 8 баллов и отношения студента к процессу прохождения практики – 5 баллов. Максимальное количество баллов для получения оценки «хорошо» на втором уровне составляет 90 баллов и складывается из оценки за качество освоения компетенции – 42 балла (по пятому критерию), качества собранных материалов – 11 баллов, отношения студента к процессу прохождения практики – 7 баллов (суммарно 60 баллов) и суммарной оценки на промежуточной аттестации – 30 баллов.

Для получения оценки «отлично» необходимо на третьем уровне в рамках текущего контроля набрать минимально 61 балл, которые складываются из оценки за качество освоения компетенции – 42 балла (по третьему критерию), качества собранных материалов – 11 баллов и отношения студента к процессу прохождения практики – 8 баллов, а на промежуточной аттестации – 30 баллов, суммарно – 91 балл. Максимальное количество баллов для получения оценки «отлично» на третьем уровне составляет 100 баллов и складывается из оценки за качество освоения компетенции – 47 баллов (по пятому критерию), качества собранных материалов – 13 баллов, отношения студента к процессу прохождения практики – 10 баллов (суммарно 70 баллов) и суммарной оценки на промежуточной аттестации – 30 баллов.

Итоговая оценка уровня освоения всех компетенций производится усреднением оценок каждой компетенции.

Система оценки результатов прохождения практики по уровням освоения компетенций представлена в таблице 3.

Таблица 3 – Система оценки результатов прохождения практики по уровням освоения компетенций

Уровень освоения компетенции*	Критерии оценивания текущего уровня, балл					Промежуточная аттестация, балл
	1	2	3	4	5	
Первый уровень	0	0	1 Компетенции – 26 2 Качество – 6 3 Характеристика – 4 Итого – 36	1 Компетенции – до 31 2 Качество – до 8 3 Характеристика – до 4 Итого – до 43	1 Компетенции – до 36 2 Качество – до 10 3 Характеристика – до 4 Итого – до 50	1 Качество (пр) – до 10 2 Защита – до 20 Итого: до 30
Второй уровень	0	0	1 Компетенции – 38 2 Качество – 8 3 Характеристика – 5 Итого – 51	1 Компетенции – до 40 2 Качество – до 10 3 Характеристика – до 6 Итого – до 56	1 Компетенции – до 42 2 Качество – до 11 3 Характеристика – до 8 Итого – до 60	1 Качество (пр) – до 10 2 Защита – до 20 Итого: до 30
Третий уровень	0	0	1 Компетенции – 42 2 Качество – 11 3 Характеристика – 8 Итого – 61	1 Компетенции – до 44 2 Качество – до 12 3 Характеристика – до 9 Итого – до 65	1 Компетенции – до 47 2 Качество – до 13 3 Характеристика – до 10 Итого – до 70	1 Качество (пр) – до 10 2 Защита – до 20 Итого: до 30

Примечания:

Критерии оценки текущего уровня (сокращенное обозначение):

1 Компетенции – оценка степени освоения компетенции;

2 Качество – оценка качества собранных материалов;

3 Характеристика – оценка отношения студента к процессу прохождения практики (характеристика).

Промежуточная аттестация (сокращенное обозначение):

1 Качество (пр) – оценка качества и полноты оформления отчета;

2 Защита – оценка при защите отчета на итоговой конференции.

Оценка уровня освоения компетенций вынесенных на ознакомительную практику, индикаторы их достижения и дескрипторы оценок приведены в таблице 4.

Таблица 4 – Требования для освоения компетенций

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)			Планируемые результаты обучения при прохождении практики
Код компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы достижения	
1	2	3	4
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Способен применять системный подход и методы анализа и синтеза в научно-познавательной деятельности	Знать: принципы и методики сбора, отбора, анализа и обобщения информации Уметь: соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности, а также осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников с применением системного подхода для решения поставленных задач Владеть: практическим опытом работы с информационными источниками по сбору и обработке, критическому анализу и синтезу информации с использованием методик системного подхода для решения поставленных задач

<p>ОПК-1</p>	<p>Способен применять естественнонаучные и общетехнические знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-1.1 Способен выделять основные области естественнонаучных и общетехнических знаний, методов математического анализа и моделирования для решения задач в профессиональной деятельности</p> <p>ОПК 1.2 Способен решать задачи в области пищевых производств и пищевого машиностроения с использованием методологии естественнонаучных и инженерных наук, методов физического и математического моделирования</p>	<p>Знать: области естественнонаучных и общетехнических знаний, методов математического анализа и моделирования для решения задач во время прохождения ознакомительной практики.</p> <p>Уметь: выделять основные области естественнонаучных и общетехнических знаний, методов математического анализа и моделирования для решения задач в профессиональной деятельности.</p> <p>- Владеть: методами математического анализа и моделирования для решения задач в профессиональной деятельности</p> <p>Знать: комплекс задач. в области пищевых производств и пищевого машиностроения</p> <p>Уметь: решать задачи в области пищевых производств и пищевого машиностроения с использованием методологии естественнонаучных и инженерных наук, методов физического и математического моделирования</p> <p>- Владеть: методами математического анализа и моделирования для решения задач в профессиональной деятельности</p>
---------------------	---	---	--

ОПК 5	Способен работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом стандартов, норм и правил	<p>ОПК 5.1 Способен применять современные стандарты и нормативные документы, регулирующие профессиональную деятельность в области пищевых производств и пищевого машиностроения</p> <p>ОПК 5.2 Способен принимать участие в разработке нормативно-технической документации связанной с профессиональной деятельностью</p>	<p>Знать: национальную и международную нормативную базу в области пищевых производств и пищевого машиностроения;</p> <p>Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области пищевых производств и пищевого машиностроения;</p> <p>Владеть: методикой применения современных стандартов и нормативных документов, регулирующих профессиональную деятельность в области пищевых производств</p> <p>-</p> <p>Знать: основные тенденции развития нормативной базы в области пищевых производств и пищевого машиностроения на федеральном и местном уровнях, а также на уровне предприятия;</p> <p>Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области пищевых производств и пищевого машиностроения для разработки нормативно-технической документации на уровне предприятия ;</p> <p>Владеть: методологией разработки нормативно-технической документации на уровне предприятия в области пищевых производств и пищевого машиностроения.</p>
-------	--	---	---

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

10.1 Учебная литература

Основная литература

1. Материаловедение / под ред. Б.Н. Арзамасова.– М.: Изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2008. – 648 с.
- 2 Лахтин Ю.М., Леонтьева В.П. Материаловедение.– М.: Издательский дом Лагос, 2009. – 528с.
- 3 Материаловедение и технология металлов. /под ред. Г.П. Фетисова.– М.: Высшая школа, 2005.– 638 с.
- 4 Машины и аппараты пищевых производств в 3 кн. Кн.1. / под ред. В.А. Панфилова – М.: КолосС, 2009.– 610 с.
- 5 Машины и аппараты пищевых производств в 3 кн. Кн.2. / под ред. В.А. Панфилова – М.: КолосС, 2009.– 847 с.
- 6 Машины и аппараты пищевых производств в 3 кн. Кн.3: / под ред. В.А. Панфилова – М.: КолосС, 2009.– 551 с.
- 7 Техника пищевых производств малых предприятий / под ред. В.А. Панфилова – М.: КолосС, 2007.– 696 с.
- 8 Хромеев В.М. Технологическое оборудование отрасли. Ч.1. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных фабрик. – СПб.: ГИОРД, 2008.– 480 с.
- 9 Веселов А.И., Веселова И.А. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств.– М.:ИНФРА-М, 2013.– 262 с.
- 10 Фадеев М.А. Элементарная обработка результатов эксперимента. – СПб.: Издательство «Лань», 2008.– 128 с.
- 11 Сергеев А.Г., Терехов В.В. Метрология, стандартизация и сертификация. – М.: Изд-во Юрайт, 2012.– 820 с.

Дополнительная литература

- 1 Оборудование пищевых производств. Материаловедение / Ю.П. Солнцев [и др].– СПб.: Изд-во «Профессия», 2003.– 526 с.
- 2 Драгилев А.И., Хроменков В.М., Чернов М.У. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – СПб.: Лань, 2016. – 432 с.
- 3 Холодильные машины. /под общ. ред. Л.С. Тимофеевского. – СПб.: Политехника, 2006.– 944 с.
- 4 Зуев Ф.Г., Лотков Н.А. Подъемно-транспортные установки. – М.: КолосС, 2007.– 471 с.
- 5 Шипинский В.Г. Оборудование для производства тары и упаковки. – М.: ИНФРА-М, 2012.– 624 с.
- 6 Пучин Е.А., Чепурин А.В., Кравченко И.Н. Оценка надежности машин и оборудования. – М.: Инфра-М, 2016.– 336с.

Периодические издания

- 1 Журнал «Материаловедение»
- 2 Журнал «Пищевая промышленность»
- 3 Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»
- 4 Журнал «Хлебопечение России»
- 5 Журнал «Подъемно-транспортное оборудование»
- 6 Журнал «Холодильная техника»
- 1 Журнал «Тара и упаковка»

10.2 Перечень электронных информационных баз данных

- 1 Федеральная служба по интеллектуальной собственности (Роспатент) <http://www.rupto.ru>.
- 2 Патентный поиск в РФ <http://www.freepatent.ru>.
- 3 ЭБД РГБ - Электронные версии полных текстов диссертаций и авторефератов из фонда Российской государственной библиотеки <http://www.diss.rsl.ru>
- 4 Научная электронная библиотека (НЭБ РФФИ) <http://elibrary.ru>

- 5 База данных Science Index (РИНЦ) <http://elibrary.ru>
- 6 ЭБС «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru> <http://www.medcollegelib.ru>
- 7 «Электронная библиотека технического вуза» (ЭБС «Консультант студента») <http://www.studmedlib.ru>
- 8 ЭБС «IPR book» <http://iprbookshop.ru/>
- 9 ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>
- 10 Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>
- 11 Электронная библиотека научных публикаций. <http://elibrary.ru>
- 12 Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина <http://www.prilib.ru>
- 13 Открытый университет <http://www.openkbsu.ru>
- 14 Научная библиотека КБГУ <http://lib.kbsu.ru>
- 15 СИС «Консультант плюс» <http://www.consultant.ru>
- 16 СИС «Гарант» <http://www.garant.ru>.

11 Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

Наименование программы, право использования которой предоставляется
Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат. Вуз 4.0», Модуль поиска текстовых заимствований «Объединенная коллекция 2020»
Система оптического распознавания текста SETERE OCR для РЭД ОС Система оптического распознавания текста SETERE OCR для РЭД ОС
Редактор изображений AliveColors Business
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition
Пакет офисного программного обеспечения Р7-Офис.Профессиональный (Десктопная версия)
Acrobat Pro DC for teams ALL Multiple Platforms Multi European Languages Team Licensing Subscription Renewal Acrobat Pro DC for teams ALL Multiple Platforms Multi European Languages Team Licensing Subscription Renewal
Программный пакет внутриорганизационного интранет-портала DeskWork Enterprise
Программа архиватор 7zip,
Web Browser – Firefox
Пакет для обработки статистических данных R (programming language).
GNU Octave (GUI).
КОМПАС 3D

12 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Материально-техническое обеспечение учебной практики при прохождении практики в профильной организации обеспечивается ресурсом профильной организации, при прохождении практики в КБГУ – материально-техническими возможностями учебных и научных лабораторий кафедры «Технология и оборудование автоматизированного производства»: лаборатория материаловедения и технологии конструкционных материалов, лаборатория процессов, аппаратов и технологии пищевых производств, лаборатория технологического оборудования пищевых производств. Для оформления отчета в электронном варианте, обработки экспериментальных данных, использования Интернет-ресурсов в месте локации кафедры ТОАП имеются два компьютерных зала, оснащенных быстрым Интернетом, также четыре компьютера

установлены в лабораториях кафедры, на которых установлено необходимое программное обеспечение :

В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университетом обеспечивается: 1. Альтернативной версией официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих; 2. Присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; 3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху – использование световой сигнализации дублирующую звуковую; обеспечение надлежащими средствами воспроизведения информации; 4. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, созданы материально-технические условия обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, объекту питания, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие расширенных дверных проемов, поручней и других приспособлений). Для самостоятельной работы студентов оборудована аудитория 145 главного учебного корпуса.

13 Лист изменений (дополнений) в рабочей программе дисциплины

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ (ДОПОЛНЕНИЙ)

в рабочую программу по практике «Ознакомительная практика» по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование на 202 - 202 учебный год

№ п/п	Элемент (пункт) РПД	Перечень вносимых изменений (дополнений)	Примечание

Обсуждена и рекомендована на заседании кафедры «Технология и оборудование автоматизированного производства»

протокол № от «» 202 г.

Заведующий кафедрой

М.М. Яхутлов