

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.07.2023 15:26:55
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc340496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический

Кафедра Технологии, машин и оборудования пищевых производств

СОГЛАСОВАНО

Декан технологического
факультета



А.А. Схалыхов

20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе



Л.И. Задорожная

«14» 05 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ № 2

по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

по профилю подготовки Технология броидильных производств и виноделие

Квалификация выпускника Бакалавр

Программа подготовки академический бакалавриат

Форма обучения подготовки очная

МАЙКОП

Рабочая программа практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности разработана на основании ФГОС ВО и направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья по профилю подготовки «Технология бродильных производств и виноделие» и учебного плана ФГБОУ ВО «МГТУ».

Составитель рабочей программы:



С.А. Гишева

Рабочая программа по практике утверждена на заседании кафедры технологии машин и оборудования пищевых производств

Протокол № 8.2^и от «11» 05 20 19 г.

Зав. кафедрой

«11» 05 2019 г.



Х.Р. Сиюхов

1. Цель и задачи учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (далее учебная):

Основной целью проведения и организации учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является:

- получение общего представления о предприятии, о месте будущего специалиста в структуре объекта практики;
- изучение организационной структуры предприятия и действующей в ней системы управления,
- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин; изучение особенностей строения, состояния технологических процессов предприятия, приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- контроль параметров технологических процессов отдельных цехов участков на пищевых предприятиях;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний продовольственного сырья и готовой продукции;

2. Вид, способы и формы проведения учебной практики

Вид практики – учебная.

По форме проведения учебная практика является непрерывной и организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Типы учебной практики:

- практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения учебной практики:

- выездная;
- стационарная.

Студентам предоставлен выбор прохождения практики:

- на основе базовых договоров, заключенных между организацией и Университетом;

- на основе индивидуальных договоров между организацией и Университетом, в этом случае обучающийся самостоятельно находит организацию в качестве базы практики и информирует Отдел практики о месте её прохождения за две недели до начала практики.

В договоре Университет и предприятие (организация и учреждение) оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практик, в том числе и по назначению двух руководителей практики: от Университета и предприятия или организации или учреждения. По окончании практики в установленный срок, предусмотренный программой практики, студенты сдают на проверку научному руководителю заполненный дневник и отчет по производственной практики.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами образовательной программы

Процесс прохождения учебной практики направлен на формирование следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-5 – способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

ПК-9 - способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

В результате прохождения производственной практики студент должен

знать: технологии производства продуктов питания из растительного сырья; специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; сущность и значение профессиональной периодики; правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда;

уметь: применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; использовать в практической деятельности специализированные знания для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли; обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда.

владеть: навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний фундаментальных дисциплин для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; навыками работы с публикациями в профессиональной периодике; знанием техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности.

4. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика студентов является обязательной частью подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Учебная практика проводится в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, учебным планом, а так же Положением о порядке проведения практики бакалавров, утверждённым Учёным советом ФГБОУ ВО «МГТУ».

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» базовой части программы. Для прохождения учебной практики необходимы знания, умения и навыки бакалавров, приобретенные в результате освоения следующих дисциплин: «Введение в технологию продуктов питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов».

5. Объем и продолжительность учебной практики

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 3 зачётные единицы или 108 часов. Учебная практика проводится в четвертом семестре очной формы обучения после прохождения соответствующих теоретических дисциплин.

Продолжительность практики составляет две недели – для очной формы обучения в соответствии с учебным планом. Форма контроля – зачет с оценкой.

6. Содержание учебной практики

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | Формы текущего контроля |
|-------|--------------------------|--|---------|--|
| 1. | Первый этап | Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с предприятием, работа на рабочих местах, сбор информации: - общая характеристика предприятия (история завода, ассортимент выпускаемой продукции, основные цеха и участки). | 20/0,55 | Собеседование |
| 2. | Второй этап | Сбор информации: - технологические схемы производства основных видов продукции и их описание; - характеристика основного технологического оборудования - изучение организации теххимического и микробиологического контроля; - изучение вспомогательных цехов предприятия; - изучение вопросов техники безопасности, производственной санитарии, охраны окружающей среды; | 68/1,9 | Собеседование, контроль заполнения дневника по практике. |

| | | | | |
|---------------|--------------------|---|---------|---|
| | | - изучение первичного учета производства; -выполнение индивидуального задания. | | |
| 3. | Третий этап | Документальное оформление практики. Составление отчета, заполнение дневника. | 20/0,55 | Предоставление отчетной документации (отчет, дневник). Защита отчета по учебной практике. |
| Итого: | | | 108/3 | |

7.Формы отчетности по учебной практике

Отчетными документами по учебной практике являются:

1. отчет по учебной практике (заверенный печатью предприятия).
2. дневник о выполнении работ на учебной практике, заверенный и подписанный руководителем практики от производства или главным специалистом предприятия, содержащий производственную характеристику, заверенную в установленном порядке.

Студенту перед выходом на практику необходимо ознакомиться с правилами заполнения дневника, сделать соответствующие отметки, записать индивидуальное задание, выданное руководителем и календарный график прохождения практики. При прохождении учебной практики студент должен систематически вести записи в дневнике по выполняемой работе, содержание и результаты наблюдений, выписки из документов, учета и контроля и др. Дневник представляет каждый студент индивидуально, с подписями руководителей цехов.

По мере накопления материала студент обобщает его и составляет отчет по практике. В отчете студент отражает все полученные им во время прохождения практики сведения. Отчет по учебной практике составляется в соответствии с основным этапом

программы практики и отражает выполнение индивидуального задания. Объем отчета должен составлять 25-30 страниц машинописного текста (без учета приложений). Отчет оформляется на бумаге формата А4 (210x297 мм) Текст отчета излагается на одной стороне листа, шрифтом TimesNewRoman, 14 размером, через 1,5 интервала. Каждая страница работы оформляется со следующими полями: левое -30 мм; правое - 10 мм; верхнее - 20 мм; нижнее - 20 мм. Абзацный отступ в тексте - 1,5 см. Все страницы работы должны иметь сквозную нумерацию, включая приложения. Нумерация производится арабскими цифрами, при этом порядковый номер страницы ставится в нижнем правом углу, начиная с оглавления после титульного листа.

Отчет студента о учебной практике должен содержать анализ производства, описание наиболее интересных и современных технологических приемов, используемых на предприятии.

При этом основным материалом для составления отчета является содержание дневника студента.

Все структурные элементы отчета о практике брошюруются (сшиваются) в единый блок, следующей последовательности:

1. Титульный лист
2. Содержание отчета;
3. Введение;
4. Основная часть (*изложение вопросов в соответствии с индивидуальным заданием*);
5. Заключение (*итоги и выводы по практике*);
6. Использованные нормативно-правовые акты и литература;
7. Приложения (*копии документов, отработанных при выполнении индивидуального задания по согласованию с руководителем практики*)

По завершению практики оформленные формы отчетности сдаются руководителю практики от кафедры для проверки и допуска студента к защите отчета.

После окончания учебной практики по каждому предприятию организуется защита отчета, где учитывается работа каждого студента группы (по 4-6 человек) во время прохождения практики и выполнения индивидуальных заданий. Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры. В качестве промежуточной аттестации за прохождение учебной практики предусмотрена дифференцированная оценка (зачет). В результате студент получает итоговую оценку по каждому разделу практики и на основании прошедшей защиты.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

8.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану) | Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП |
|--|--|
| ПК-4: Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | |
| 5 | <i>Электротехника и электроника</i> |
| 7 | <i>Пищевая микробиология</i> |
| 5,6 | <i>Общая технология отрасли</i> |
| 7,8 | <i>Технология отрасли</i> |
| 6 | <i>Основы дегустационного анализа/Экспертиза вин и напитков</i> |
| 4 | <i>Учебная практика</i> |
| 8 | <i>Гос. Экзамен</i> |
| ПК-5: Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья | |
| 1,2 | <i>Математика</i> |
| 1,2 | <i>Физика</i> |
| 1 | <i>Неорганическая и аналитическая химия</i> |
| 2 | <i>Органическая химия</i> |
| 3 | <i>Физическая и коллоидная химия</i> |
| 5 | <i>Электротехника и электроника</i> |
| 2 | <i>Медико-биологические требования и санитарные нормы</i> |

| | |
|---|---|
| | качества пищевых продуктов |
| 2 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья |
| 3 | Детали машин |
| 3 | Экология |
| 4 | Методы очистки и разделения биологически активных веществ/ Основы органического синтеза |
| 5 | Физико-механические свойства сырья и готовой продукции |
| 8 | Микробиологический контроль бродильных производств/ Основы современной биотехнологии |
| 7 | Тара и упаковка/Современные упаковочные материалы |
| 6 | Основы дегустационного анализа/Экспертиза вин и напитков |
| 4 | Учебная практика |
| 8 | Гос. Экзамен |
| ПК-9: Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли | |
| 7,8 | Технология отрасли |
| 7,8 | Технологическое оборудование |
| 8 | Фруктово-ягодное виноделие / Техника и технология мини-заводов |
| 2,4 | Учебная практика |
| ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | |
| 7 | Безопасность жизнедеятельности |
| 4 | Учебная практика |
| 4,5,6 | Производственная практика |
| 7 | Преддипломная практика |

8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

| Планируемые результаты освоения | Критерии оценивания результатов обучения | | | | Наименование |
|---------------------------------|--|-----------|--------|---------|--------------|
| | неудовле | удовлетво | хорошо | отлично | |

| компетенции | творительно | ри тельно | | | оценочного средства |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|--|---|-------------------------|
| ПК-4: Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | | | | | |
| знать: технологии производства продуктов питания из растительного сырья | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | письменный опрос, зачет |
| уметь: применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | Частичные умения | Неполные умения | Учения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| владеть: навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются | Успешное и систематическое применение навыков | |
| ПК-5 Способен использовать в практической деятельности специализированные знания | | | | | |

фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

| | | | | | |
|---|------------------------------|-------------------------------------|---|--|--------------------------------|
| <p>знать: специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> | <p>Фрагмент арные знания</p> | <p>Неполные знания</p> | <p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p> | <p>Сформированные систематические знания</p> | <p>письменный опрос, зачет</p> |
| <p>уметь: использовать в практической деятельности специализированные знания для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> | <p>Частичные умения</p> | <p>Неполные умения</p> | <p>Учения полные, допускаются небольшие ошибки</p> | <p>Сформированные умения</p> | |
| <p>владеть: навыками использования в практической</p> | <p>Частичное владение</p> | <p>Несистематическое применение</p> | <p>В систематическом</p> | <p>Успешное и систематич</p> | |

| | | | | | |
|--|---------------------------------------|---|--|--|----------------------------|
| деятельности специализированных знаний фундаментальных дисциплин для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья | навыками | е навыков | применении навыков допускаются | еское применени е навыков | |
| ПК-9 Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли | | | | | |
| знать: сущность и значение профессиональной периодики | Фрагмент арные знания | Неполные знания | Сформирова нные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформиров анные систематич еские знания | письменный опрос, зачет |
| уметь: посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли | Частичны е умения | Неполные умения | Учения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформиров анные умения | |
| владеть: навыками работы с публикациями в профессиональной периодике | Частично е владение навыками | Несистемат ическое применени е навыков | В систематиче ском применении навыков допускаются | Успешное и систематич еское применени е навыков | |
| ПК-12 – способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда | | | | | |
| знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной | Фрагмент арные знания | Неполные знания | Сформирова нные, но содержащие отдельные | Сформиров анные систематич еские | письменный опрос, зачет |

| | | | | | |
|--|-----------------------------|--------------------------------------|--|---|--|
| безопасности и норм охраны труда | | | пробелы знания | знания | |
| уметь: обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и норм охраны труда | Частичные умения | Неполные умения | Учения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| владеть: знанием техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются | Успешное и систематическое применение навыков | |

8.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Контролируемые разделы отчета

Раздел 1. Характеристика предприятия. Краткая история и перспективы развития предприятия. Схема управления предприятием. Основные права и обязанности инженерно-технических работников (главного инженера, заведующего лабораторией, начальника цеха и т.д.). Сырье для производства. Ассортимент выпускаемой продукции и зона ее реализации.

Раздел 2. Описание основных и вспомогательных цехов предприятия; изучение технологических схем производства основных видов товарной продукции; изучение организации теххимического и микробиологического контроля; изучение вопросов техники безопасности, производственной санитарии, охраны окружающей среды; изучение первичного учета производства; выполнение индивидуального задания.

8.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию отчета по практике

Отчет составляется в соответствии с программой практики и включает материалы, отражающие общие сведения об организации, выполненную работу по изучению структуры управления, процесса планирования и т.д.

Отчет должен быть оформлен и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы студентом в соответствии с программой практики. В отчете описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания. В заключение отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности организации. Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Изложение материалов в отчете должно быть последовательно, лаконично, логически связано.

Защита отчета осуществляется по графику, в часы, назначенные кафедрой, и происходит перед специальной комиссией кафедры. В качестве промежуточной аттестации за прохождение практики предусмотрена дифференцированная оценка (зачет). Оценка за практику выставляется на основании прошедшей защиты. Оценка по практике учитывает: степень усвоения теоретического материала; степень выполнения обучающимся заданий, обозначенных в программе практики; качество выполнения отчёта; полноту раскрытия содержания всех заданий по практике; отзывы руководителей практики; надлежащее оформление отчёта; итоги защиты отчёта обучающимся. Критерии дифференциации оценки по практике:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания полученные во время прохождения практики и умение уверенно применять их при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование изложенного материала.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в отчете некоторые неточности, которые может пояснить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки понятий, нарушения логической последовательности в изложении разделов программы практики,

но при этом он владеет основными разделами учебной практики, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания на практике.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания отчет а по практике , допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные данные при решении практических задач.

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

А) Основная литература

1. Алкогольная продукция. Ликероводочные изделия, коньяк и коньячные спирты: официальное издание. – М.: Стандартинформ, 2009. – 230 с.
2. Хозиев, О.А. Технология пивоварения: учеб. пособие/ О.А. Хозиев, А.М. Хозиев, В.Б. Цугкиева. – СПб.: Лань, 2012. – 560 с.

Б) Дополнительная литература

3. Вино и виноматериалы. Методы анализа: официальное издание. – М.: Стандартинформ, 2009. – 168 с.
4. Новое в пивоварении / ред. Ч. Бэмфорт ; пер. с англ. яз. С. Боровиковой и И.С. Горожанкиной. - СПб. : Профессия, 2007. - 520 с.
5. Технологические правила виноделия. В. 2 т. Т. 2: Игристые вина. Коньяки. Плодово-ягодные вина/ под ред. Г.Г, Валуйко, В.А, Загоруйко. – Симферополь: Таврида, 2006. – 288 с.
6. Косюра, В.Т. Основы виноделия: учеб. пособие/ В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2004. – 440 с.
7. Вино и виноматериалы. Технические условия: официальное издание. – М.: Стандартинформ, 2009. – 152 с.
8. Спиртные напитки: особенности брожения и производства / под ред. Э. Ли, Дж. Пигготта. – СПб.: Профессия, 2006. – 552 с.
9. Справочник по виноделию/ под ред. Г.Г, Валуйко, В.Т. Косюры. – Симферополь: Таврида, 2005. – 587 с.
10. Кунце, В. Технология солода и пива : пер. с нем. / В. Кунце; [пер. с нем. Даркова Г.В. и др.]. - СПб : Профессия, 2003. – 912 с.

11. Устюжанинова Т.А. «Программа и методические указания по преддипломной практике» по направлению подготовки 260100.62 «Технология бродильных производств и виноделие» [Текст] / Гнетко Л.В., - Майкоп 2013 - 44 с..

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

- Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

16

- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2;>

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения учебной практики

| Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа |
|---|--|---|
| Базы практик в соответствии с реестром | | |
| Помещение для самостоятельной работы (г. Майкоп, ул. Первомайская 191, ауд. Л-22 и Л-23). | (Л-22) Учебно-лабораторная мебель на 24 посадочных места, доска. Лабораторное оборудование: весы электронные ВЭ-15, печь муфельная, мельница лабораторная, сушильный | Перечень основного лицензионного программного обеспечения, используемого в учебном процессе: Офисные пакеты: • Open Office; • LibreOffice; MicrosoftOffice; Word Viewer; Excel Viewer; Средство просмотра Visio 2007; |

СОГЛАСОВАНО
С БИБЛИОТЕКОЙ МГТУ
/САМУСОВА Е.В./

| | | |
|--|--|--|
| | <p>шкаф. (Л-23) Учебная мебель на 25 посадочных мест. Мебель для дегустационного зала, компьютерное рабочее место. Демонстрационное оборудование: проектор, экран на штативе, доска.</p> | <p>Средство просмотра PowerPoint 2007; Adobe Acrobat. Почтовые клиенты: Mozilla Thunderbird. Антивирусные пакеты: DrWeb CureIt; AVG Anti-Virus Free Edition; Avira AntiVir PersonalEdition Classic; ClamWin (версия 0.94 для Windows). Архиваторы: 7zip (версия 4.65 для Windows). Программирование: FreeBASIC, Microsoft Visual Studio Express Edition 2005 - бесплатная среда визуального программирования от Microsoft для C++; Lazarus. Редакторы растровой графики: GIMP. Редакторы векторной графики: Inkscape. Создание чертежей: eMachineShop. Антивирусные программы: Kaspersky Endpoint Security - № лицензии 17E0-160128-131746-407-72.</p> |
| <p>Читальный зал НБ ФГБОУ ВО «МГТУ» (г. Майкоп, ул. Первомайская 191).</p> | <p>Посадочных мест – 150, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, стационарное мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы).</p> | |