Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 10.12.2024 15:12:38
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21f2f33a12

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова

Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства

Методические указания

для проведения технологической практики

по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

«Технология мяса и мясных продуктов»

Саратов 2021

Оглавление

1. Общие положения..... 3
2. Организация практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа»..... 4
3. **Этапы проведения практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа»..... 6**
4. Структура и содержание отчета по практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа».....6
5. Требования к оформлению отчета по практике.....8
6. Аттестация по практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа».....18
7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа».18
8. Приложения.....21

Методические указания для проведения практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. С.В Андреева. ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2021. – 19 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения технологической практики, а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

Оглавление

1. Общие положения..... 4
2. Организация практики ……..... 4
3. Этапы проведения практики …….....5
4. Структура и содержание отчета по практике.....6
5. Требования к оформлению отчета по практике.....7
6. Аттестация по практике …….....13
7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение практики ……....14
8. Права и обязанности руководителя практики от университета……18
9. Права и обязанности руководителя практики от организации……..18
Приложения.....19

1. Общие положения

Целью практики **является** приобретение опыта практической научно-исследовательской работы, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной научно-исследовательской деятельности.

Задачами практики являются:

- формирование профессиональной компетентности в сфере научно-исследовательской деятельности: развитие способности самостоятельно разрабатывать актуальную проблему, имеющую теоретическую и практическую значимость ;
- овладение методами сбора, анализа и систематизации научно - технической информации, выбора методик и средств решения поставленной задачи;
- обучение составлению научных отчетов и выступлениям на научных конференциях; развитие навыков и умений представлений результатов научно-исследовательской работы
- развивать мотивацию самообразования и научно-исследовательской деятельности.
- Время проведения технологической практики. проводится на 2 курсе – 4 недели, всего 216 часов, не более 6 часов в день.

Место проведения практики: Технологическая практика осуществляется на базе предприятий (учреждений, организаций) или структурных подразделений предприятий, осуществляющих деятельность, соответствующую области и объектам или видам профессиональной деятельности.

Технологическая практика может быть организована непосредственно в образовательной организации высшего образования

2. Организация практики «УЧЕБНАЯ: Технологическая практика)

Поиск места прохождения практики осуществляется как университетом, так и самостоятельно обучающимся (в последнем случае по согласованию с руководителем структурного подразделения, реализующим соответствующую основную профессиональную образовательную программу).

Основанием для направления обучающегося в другой регион РФ для прохождения практики является ходатайство от профильного предприятия, находящегося за пределами Саратовской области, согласованное с руководителем структурного подразделения, реализующего соответствующую основную профессиональную образовательную программу, а так же заключенный двусторонний договор на проведение практики обучающегося.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует направленности основной профессиональной образовательной программы.

Обучающиеся в период прохождения практики:

– выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики и индивидуальным планом выполнения практики, ведут дневник практики;

– соблюдают правила внутреннего распорядка;

– соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях, учреждениях и на предприятиях составляет для людей в возрасте от 16 до 18 лет не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Руководство практикой

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства».

Руководитель практики от университета назначается распорядительным актом университета на основании служебной записки заведующего кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства»

Руководитель практики от университета:

– составляет и утверждает индивидуальный план выполнения практики;

– осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;

– оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, указанных в индивидуальном плане выполнения практики;

– оценивает результаты прохождения практики обучающимися, готовит отзыв ;

– проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

– в конце практики проверяет дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

- *знать*: теоретические основы методик проведения научных исследований и технических разработок; знать физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов, основные процессы технологии мяса и мясных продуктов

-*уметь* собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать информацию, выполнить определенный объем научных исследований, оформить отчет о проделанной работе.

-- *владеть*: навыками выполнения и представления результатов исследования, навыком самостоятельного формулирования цели и задач исследований, а также навыком оформления отчетов о проделанной работе

3. Этапы проведения технологической практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ

1	Подготовительный	Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления отчета); консультация с руководителем; составление графика прохождения практики; получение задания на практику; инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности на месте прохождения практики. Формулировка цели и задач собственного исследования. Обзор литературы
2	Основной	Подбор методик, соответствующих теме индивидуального задания
3	Заключительный	Обработка и систематизация собранного материала.Оформление материалов по прохождении практики. Подготовка отчета о прохождении практики. Защита практики.

4. Структура и содержание отчетной документации по практике

1. Титульный лист отчетной документации(см. Приложение 1);

2. **Сопроводительные документы** (подшиваются вместе с отчетом):

– **отзыв-характеристика** на обучающегося об уровне освоения профессиональных компетенций в период прохождения практики (приложение 2);

– **аттестационный лист** (приложение 6).

3. **Дневник о прохождении технологической практики** (приложение 3)

4. **Отчет** (приложение 4)

Оглавление (с обозначением номеров страниц);

Основная текстовая часть, включает следующие обязательные разделы:

Введение. в котором дается обоснование актуальности выбранной темы, анализ источников и использованной литературы, а также фактических материалов, полученных в процессе прохождения практики, формулируются цель и задачи, которые автор ставит и решает в ходе прохождения практики и отражает в отчете;

Литературный обзор В данном разделе излагается материал по выбранной тематике с использованием источников литературы, содержащих данные исследований российских и зарубежных авторов и ссылками (указанием) на них.

Методики исследования. В разделе «Методики исследования» следует изложить методы, подобранные в соответствии с темой индивидуального задания.

Заключение в котором в сжатой форме обобщаются результаты практики – с чем ознакомился, какие методы освоил, какие результаты получил и т.д.

Список использованной литературы. Включает издания, использованные при написании отчета.

Приложения (содержат ту часть информации, которая по каким-либо причинам не вошла в основное содержание отчета).

Требования к оформлению отчета по практике

Отчет по практике выполняется с использованием компьютера в текстовом редакторе Word из Microsoft Office со следующими настройками:

Название параметра	Требования к параметрам
Название шрифта	Times New Roman
Кегль шрифта	14 (в таблицах допускается 12, в заголовках разделов – 16).
Межстрочный интервал	1,5 (в таблицах – 1,0).
Отступ первой строки абзаца (красной строки)	1,25 см
Поля	левое – 3,0 см правое – 1,0 см верхнее – 2,0 см нижнее – 2,0 см

Отчет по практике распечатываются на принтере, на одной стороне листа белой бумаги одного сорта плотностью 80 г/м^2 формата А4 (297×210 мм) и помещается в пластиковый скоросшиватель.

Общие положения

Стиль изложения должен быть литературным и научным, недопустимо использование без особой необходимости (например, при цитировании) разговорных выражений, подмены научных терминов их бытовыми аналогами. При описании тех или иных процессов, явлений не стоит прибегать к приемам художественной речи, злоупотреблять метафорами. Научный стиль изложения предполагает точность, ясность и краткость.

При изложении рекомендуется пользоваться безличной формой ("принято", "установлено", "выполнено").

Нумерация страниц

Страницы нумеруются арабскими цифрами (без каких-либо дополнительных знаков – кавычек, тире, точек и т.д.) с соблюдением сквозной нумерации в пределах всего отчета, включая приложения.

Номер страницы проставляется в правом нижнем углу.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, причем номер на нем не ставится.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Оформление заголовков

Названия (заголовки) разделов, подразделов, пунктов и подпунктов пишутся на отдельной строке с абзацного отступа (1,25 см) строчными буквами (первая буква – прописная).

Заключать в кавычки, подчеркивать и переносить слова в заголовках не допускается. Если заголовок включает несколько предложений, они разделяются

точками, а в конце, по общему правилу, точку опускают.

Все заголовки и подзаголовки следует выделять шрифтом, отличным от шрифта основного текста: шрифт заголовков разделов – полужирный, размер – 16 пт.; шрифт заголовков подразделов – полужирный, размер – 14 пт. Точка в конце заголовка не ставится. Остальные знаки препинания (многоточие, восклицательный и вопросительный знаки) сохраняются.

Заголовки должны быть отделены друг от друга и от текста пустой строкой.

В заголовки не включают сокращенные слова и аббревиатуры.

Не допускается размещать заголовки подразделов и названия пунктов на одной странице, а относящийся к ним текст – на следующей.

Заголовки «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список источников литературы» записывают с прописной буквы строчными, симметрично относительно полей страницы (листа).

Нумерация разделов, подразделов и пунктов

Разделы, подразделы, пункты и подпункты нумеруются арабскими цифрами в пределах всего документа. Номер раздела обозначается цифрой без точки, например, «1», «2» и т.д.

Подразделы нумеруются в пределах соответствующего раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и порядкового номера подраздела, разделенных точкой, например, «1.1», «1.2» и т.д.

Пункты нумеруются в пределах подраздела, например, «1.1.1», «1.1.2» и т.д. Пункты, при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: «1.1.1.1», «1.1.1.2» и т.д.

В конце номера подраздела, пункта или подпункта точка не ставится.

Разделы «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список источников литературы», «Приложения» не нумеруются. Однако сами приложения нумеруются, если их больше одного.

Вне зависимости от способа выполнения работы качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПЭВМ должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки работы, допускается исправлять закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью - рукописным способом.

Оформление библиографических записей в списках источников литературы

Библиографическая ссылка обязательна как при прямом, так и непрямом цитировании, которое позволяет экономить текст (например, при написании обзора литературы). В последнем случае, однако, необходимо быть предельно точным и корректным в изложении мысли автора.

Все цитированные в документе источники информации (монографии,

статьи, справочники и т.п.) должны быть отражены в разделе «Список источников литературы».

Группировка литературы в списке использованных источников выполняется алфавитным способом (по фамилиям авторов и заглавий книг и статей, если автор не указан). Описания произведений авторов-однофамильцев располагают в алфавите их инициалов. Работы одного и того же автора располагаются в порядке года их издания.

Каждая запись в списке нумеруется. Нумерация документов должна быть сквозной: от начала списка и до конца. Номер записывают с абзаца арабскими цифрами, ставят его перед записью и отделяют точкой. Затем через пробел делают запись источника литературы.

В начале списка следует помещать нормативно-правовые акты (Конституция РФ, законы, законодательные акты, постановления правительства), затем остальную литературу: сначала – отечественную, затем – зарубежную.

Библиографическое описание состоит из нескольких областей, между которыми и внутри которых ставятся предписанные государственным стандартом (т.е. обязательные) знаки препинания, не связанные с нормами пунктуации. Пробелы в один печатный знак применяют **до** и **после** двоеточия «:», точки с запятой «;», одной косой линии «/» и двух косых линий «//». Что касается точки «.» и запятой «,», то пробелы оставляют только **после** них.

Примеры библиографического описания источников приведены ниже.

Однотомные издания

Книги одного автора

Неменова, О.М. Методы лабораторных клинических исследований / О.М. Неменова. – М.: Медицина, 1972. – 427 с.

Маевский, П.Ф. Флора средней полосы Европейской части СССР / П.Ф. Маевский ; под общ. ред. В.К. Шишкина. – Л.: Колос, 1964. – 433 с.

Книги двух авторов

Блинов, В.А. Основы клинической биохимии человека и животных / В.А. Блинов, И.И. Калюжный. – Саратов: Приволж. кн. изд-во, 1996. – 463 с.

Книги трех авторов

Петухов, В.Л. Ветеринарная генетика: Учеб. для студентов вузов по спец. «Ветеринария» / В.Л. Петухов, А.И. Жигачев, Г.А. Назарова. – М. : Колос, 1996. – 383 с.

Книги четырех и более авторов

История России : учеб. пособие для вузов / В.Н. Быков и др. ; отв. ред. А.П. Сухов. – СПб.: СПбЛТА, 2001. – 231 с. *(желательно указывать ответственного редактора)*

Книги без автора (под общей редакцией)

Практический курс английского языка : 2 курс : учеб. для вузов / под ред. В.Д. Аракина.

– М.: ВЛАДОС, 2003. – 520 с.

Справочник ветеринарного врача / под общ. ред. В.Г. Гавриша, И.И. Калюжного. – Ростов Н/Д: Изд-во Феникс, 1996. – 608 с.

Книги, переведенные с иностранного языка

Ашервуд, Б. Азбука общения / Б. Ашервуд; пер. с англ. И.Ю. Багровой, Р.З. Пановой; науч. ред. Л.М. Иньковой. – М.: Либерия, 1995. – 173 с.

Глик, Б. Молекулярная биотехнология. Принципы и применение / Б. Глик, Дж. Пастернак; пер. с англ. Н.В. Баскаковой и др.; под ред. Н.К. Янковского. – М.: Мир, 2002. – 589 с.

Методические рекомендации

Биотехнология кормопроизводства : метод. рекомендации к лабораторным работам для студентов 3 курса специальности 070100 «Биотехнология» / сост.: В.А. Блинов и др. – Саратов: ООО «Ладога-ПРИНТ», 2006. – 60 с.

Словари, справочники

Нобелевские лауреаты XX века. Экономика: энциклопед. сл. / авт.-сост. Л.Л. Васина. – М.: РОССПЭН, 2001. – 335 с.

Большой китайско-русский словарь: ок. 120 000 сл. и словосочетаний / сост.: З.И. Баранова и др. – М.: Рус. яз, 2001. – 526 с.

Отдельный том многотомного издания

Камышников, В.С. Справочник по клинико-биохимической лабораторной диагностике. В 2 т. Т. 1. / В.С. Камышников. – Мн.: Беларусь, 2000. – 495 с.

Савельев, И.В. Курс общей физики : учеб. пособие для втузов. В 5 кн. Кн. 2. Электричество и магнетизм / И.В. Савельев. – М.: Астрель, 2001. – 336 с.

Составная часть документа

Статья из журнала одного автора

Абузяров, Р.Х. Использование природных минералов в овцеводстве / Р.Х. Абузяров // Зоотехния. – 2004. – № 4. – С. 11 - 13.

Статья из журнала двух авторов

Антипова, Л. Кормовые добавки из вторичного сырья / Л. Антипова, М. Аргунов // Комбикорма. – 2003. – № 3. – С. 58.

Статья из журнала трех авторов

Беликова, В.О. Влияние витамина А в рационах коров на качество молока / В. Беликова, Е. Медвинская, О. Гераймович // Молочное и мясное скотоводство. – 2005. – № 5. – С. 32 - 34.

Статья из журнала четырех и более авторов

Пробиотики на основе спорообразующих микроорганизмов рода *Bacillus* и их использование в ветеринарии / Л.Ф. Бакулина и др. // Биотехнология. – 2001. – № 2. – С. 48 - 56.

Статья из сборника

Некрасова, И.И. Изменения резистентности крупного рогатого скота под влиянием экстракта элеутерококка / И.И. Некрасова // Физиология продуктивных животных – решению продовольственной программы ССС : Сб. тр. – Таллин, 1990. – С. 26 - 27.

Власова, О.С. Определение генетически модифицированных организмов (ГМО) в многокомпонентных функциональных молочнокислых продуктах / О.С. Власова, Н.Г. Кроха, Л.А. Сердобинский // Биотехнология: состояние и перспективы развития: Материалы Третьего Международного конгресса. – М., 2005. – ч. 2. – С. 94.

Кравченко, Н.И. Разработка и внедрение технологии использования биопрепарата «Байкал-ЭМ1» в свиноводстве / Н.И. Кравченко // Сельскохозяйственная микробиология в XIX-XXI веках: тезисы Всероссийской конференции. – Санкт-Петербург, 2001. – С. 94 - 95.

Статья из газеты

Вислогузов, В. Регионы просят налогов / Вадим Вислогузов // Коммерсант. – 2005. – 19 сент. – С. 14.

Раздел, глава

Варганова, Г.В. Подготовка библиотекарей – исследователей США // Библитековедческие и информационные исследования в США / Г.В. Варганова. – СПб., 2001. – Разд. 4. – С. 123 - 157.

Законодательные и другие официальные документы

Уголовный кодекс Российской федерации : офиц. текст по состоянию на 1 июня 2000 г. / М-во юстиции Рос. Федерации. – М.: ИНФРА-М, 2000. – 368 с.

Конституция Российской Федерации : принята всенародным голосованием 12 дек. 1993 г. – М.: Юрид. лит., 1993. – 61 с.

Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон от 30 дек. 2001 г. № 197-ФЗ. – М.: ОТиСС, 2002. – 142 с.

О едином государственном экзамене: постановление Правительства Москвы от 27.01.2004 № 35-ПП // Образование в документах. – 2004. – № 3. – С. 5 - 6.

Федеральный закон об электронной цифровой подписи от 10 января 2002 года №1-ФЗ: принят Гос. Думой 13 дек. 2001 г.: одобрен Советом Федерации 26 дек. 2001 г. // Делопроизводство. – 2002. – № 4. – С. 91 - 98.

Патентная литература, стандарты, нормативно-технические и технические документы

Патент

Пат. 2187888 Российская федерация, МПК7 H 04 B 1/38, H 04 J 13/00. Приемопередающее устройство / В.И. Чугаева; Воронеж. НИИ связи. – № 2000131736/09; заявл. 18.12.00; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23.

Авторское свидетельство

А.с. 944730 СССР, В 22 С 3/00. Раствор для обработки керамический литейных форм / Т.М. Кирилова и др. – № 2981724/22-0; заявл. 18.09.80; опубл. 30.10.82, Бюл. № 27.

ГОСТ

Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления : ГОСТ 7.1-2003. – Введ. 2004-01-07. – М.: Изд-во стандартов, 2004. – 62 с.

ГОСТ 7.53-2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг. – Введ. 2002-01-01. – М.: Изд-во стандартов, 2002. – 3 с.

Стандарт

Стандарты по библиотечно-информационной деятельности / сост. Т.В. Захарчук и др. – СПб.: Профессия, 2003. – 575 с.

СНиП

Строительные нормы и правила: Алюминиевые конструкции: СНиП 2.03.06-85 / Госстрой СССР. – Введ. 01.01.87. – М., 2001. – 47 с.

Электронные ресурсы

Светуньков, С.Г. Экономическая теория маркетинга : электронная версия монографии / С.Г. Светуньков. – СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 2003.

Орлов, А.А. Педагогика как учебный предмет в педагогическом вузе / А.А. Орлов // Педагогика как наука и как учебный предмет: тезисы докл. Междунар. научн.-практ. конф., 26-28 сент. 2000 г. / Тульский гос. пед. ин-т. – Тула, 2001. – С. 9 - 10. – Режим доступа: http://www.oim.ru

Лукина, М.М. СМИ в пространстве Интернета : учеб. пособие / М.М. Лукина, И.Д. Фомичева. – Электрон. дан. – М.: Изд-во Моск. ун-та, 2005. – 87 с. – Режим доступа: http://www.journ.msu.ru/downloads/smi_internet.pdf

Любашевский, Ю. Брендинг в России / Ю. Любашевский // Маркетолог. – Электрон. журн. – 2005. – 21 окт. – Режим доступа: http://www.marketolog.ru

Депонированная научная работа

Викулина, Т.Д. Трансформация доходов населения и их государственное регулирование в переходной экономике / Т.Д. Викулина, С.В. Днепрова; Ин-т экономики города. – СПб., 1998. – 214 с. – Деп. в ИНИОН РАН 06.10.98, № 53913.

Рецензия

Кривенко, А.П. Энциклопедическое издание книги о платинометалльных месторождениях России / А.П. Кривенко, Г.В. Поляков, Н.В. Соболев // Геология и геофизика. – 2001. – Т. 42. – № 6. – С. 1010 - 1011. – Рец. на кн.: Додин, Д.А. Платинометалльные месторождения России / Д.А. Додин, Н.М. Чернышов, Б.А. Яцкевич. – СПб.: Наука, 2000. – 755 с.

Неопубликованные документы

Автореферат диссертации

Шапулина, Е.А. Влияние галактогенных растений и микроорганизмов-пробиотиков на

животных разных видов: автореф. дис … канд. биол. наук / Шапулина Елена Александровна. – Саратов, 2007. – 21 с. (*в выходных данных указывается город, в котором защищена диссертация, а не место печатания реферата*).

Диссертация

Шапулина, Е.А. Влияние галактогенных растений и микроорганизмов-пробиотиков на животных разных видов: дис. канд. биол. наук: 03.00.23 / Шапулина Елена Александровна. – Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова. – Саратов, 2007. – 159 с. *(в выходных данных указывается учреждение, в котором проходила защита диссертации).*

Отчет о НИР

Разработка и внедрение нового селеноорганического ветеринарного препарата «Селенолин» (II этап): отчет о НИР (заключительный) / Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова; рук. Скорляков В.М., Блинов В.А.; исполн. А.П. Гуменюк и др. – Саратов, 2005. – 147 с. – № 02200 504340 от 16.06.05.

Иностранные источники

Dopunske mineralno-vitaminske smese u ishrani visokoproduktivnih grla / K. Kovacevic et al. // Veter. Glasnik. – 1991. – G. 45, br. 6/7. – S. 475 - 479.

Lilly, D.M. Probiotics: growth promoting factors produced by microorganisms / D.M. Lilly, R.H. Stillwell // Science. – 1965. – Vol. 147. – P. 747 - 748.

Simkus, A. Probiotinio preparato "yeasture" itaka verseliu augimui / A. Simkus // Veterinarija ir zootechnika. Kaunas. – 2001. – Vol. 14 (36). – S. 82 - 84.

6. Аттестация по технологической практике

Аттестация по практике осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителей практики от университета, заведующего кафедрой. Дата заполнения аттестационного листа последний день практики для очной и очно-заочной форм обучения, последний день практики или в течение первой недели лабораторно-экзаменационной сессии для заочной формы обучения.

Основанием для аттестации обучающегося по практике является:

- выполнение программы практики с соблюдением индивидуального плана выполнения в полном объеме;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям.

По итогам аттестации по практике аттестационная комиссия оформляет аттестационный лист (приложение 6), который подшивается вместе с отчетом о практике.

Аттестация обучающихся по учебной практике проводится в последний день практики. Основанием для аттестации обучающегося по учебной практике является:

- выполнение программы практики в полном объеме;
- наличие дневника по практике, заполненного согласно требованиям;
- наличие отчета по практике, оформленного согласно требованиям;

- наличие положительной отзыв - характеристики;
- положительное собеседование.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;
- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или отрицательный отзыв-характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам или не прошедшие аттестацию, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ в соответствии с локальным нормативным актом университета.

Обучающиеся, не прошедшие практику в установленные сроки по уважительной причине (по болезни) и имеющие соответствующие подтверждающие документы, могут быть направлены на практику в свободное от занятий время.

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Назовите актуальность темы индивидуального задания;
2. По какому принципу вы подбирали методики исследования;
3. Охарактеризуйте последовательность схемы предполагаемого эксперимента.
4. Назовите перечень нормативных документов, используемых при производстве всех видов продукции заданного темы;
5. Чем вы руководствовались при выборе вспомогательных материалов;
6. Назовите перечень и характеристику вспомогательного сырья и материалов, применяемых для изготовления продукции;

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья и продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 183 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134369
2. Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 86 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114989

б) дополнительная литература

1. **Бурова, Т. Е**. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book

2. **Ковалева, О.А**.Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.]; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130575

3. **Криштафович, В.И**. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129085

4. **Родионов, Г. В**. Технология производства молока и говядины: учебник / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, В. И. Остроухова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-3480-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/115505

5. **Тимошенко, Н.В**. Проектирование, основы промстроительства и инженерное оборудование консервных предприятий: учебник / Н. В. Тимошенко, С. В. Патиева, А. М. Патиева [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-3054-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107963

Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст: электронный // Лань: электронно

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Официальный сайт университета - Режим доступа: http://www.sgau.ru/
2. Электронная образовательная среда - Режим доступа: http://moodle.sgau.ru/
3.АгроСайт -Режим доступа:https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selskokhozjajstvennykh_kultur/0-13
4. Сайт технической документации: http://www.tdocs.su/;
5.Сайт ГОСТов: http://standartgost.ru/;
6. Электронная библиотека СГАУ - http://library.sgau.ru
7. НЕБ - http://elibrary.ru

8. Библиотека. Единое окно доступа - http://window.edu.ru/library

г) периодические издания:

1. Журнал «Аграрный научный журнал» - Режим доступа: http://agrojr.ru/index.php/asj
2. Журналы «Пищевая промышленность» - Режим доступа: http://www.foodprom.ru/journals
3. Журнал «Переработка молока» - Режим доступа: http://www.milkbranch.ru/magazine.html
4. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html
5. Журнал «Сыроделие и маслоделие» - Режим доступа: http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/
6. Журнал «Главный зоотехник» - Режим доступа: http://zootekhnik.ru/
7. Мясоперерабатывающие технологииwww.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology
8. Мясной клуб - www.meat-club.ru

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета http://www.sgau.ru/biblioteka/

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» http://e.lanbook.com.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» http://www.biblioclub.ru.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. http://elibrary.ru.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». http://window.edu.ru.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» http://www.biblio-online.ru.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Правонаиспользование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии»,	Вспомогательная

		г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правонаиспользованиепрограммногопродукта ESET NOD 32Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензийнасрок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

7. Методические указания по организации и проведению практики

Содержание практики определяется кафедрой с учетом интересов и возможностей организаций и подразделений, к формированию и развитию компетенций закрепленных в учебном плане.

Подготовительный этап

Подготовительный этап включает следующие мероприятия:

1. Проведение общего собрания обучающихся. Собрание проводится с целью ознакомления обучающихся с:

– ознакомление обучающихся с требованиями охраны труда и пожарной безопасности;

– целями и задачами практики;

– этапами ее проведения;

– требованиями, которые предъявляются к местам практики и обучающимся;

– методикой оформления соответствующей документации.

. Определение и закрепление за обучающимися баз(ы) практики.

Приказ о проведении учебной практики с распределением обучающихся и закреплением руководителей от кафедры утверждается за месяц до ее начала. На его основании обучающемуся выдаются индивидуальные направления на практику.

Все обучающиеся перед началом практики должны получить указания для оформления дневника практики, внести задания по всем разделам практики в дневник, получить информацию об оформлении отчета по практике, пройти

инструктаж о порядке прохождения практики и по охране труда и пожарной безопасности.

Основной этап

Оперативное руководство практикой осуществляют руководитель от кафедры.

В этот период обучающиеся выполняют свои обязанности, определенные рабочей программой и методическими указаниями и соответствующими инструкциями базы практики.

Перед началом работы обучающиеся проходят инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, знакомятся с правилами внутреннего трудового распорядка, выполнение которых обучающиеся подтверждают росписью в соответствующем журнале.

С первых же дней обучающиеся должны быть включены в общий ритм проведения практики, что предусмотрено в графике прохождения практики. Работа практикантов должна контролироваться руководителямпрактики от университета в соответствии с установленной системой в данной организации.

Заключительный этап

После окончания практики обучающийся обязан сдать на кафедру оформленный в соответствии с требованиями дневник по практике, отчет по практике, отзыв-характеристику, пройти собеседование, получить зачет.

Дневник проверяется руководителем практики от кафедры «*Технология производства и переработки продукции животноводства*», после чего обучающийся проходит процедуру аттестации по результатам практики в форме зачета по практике в виде собеседования. Проведение зачета предполагает определение руководителем практики уровня овладения обучающимся практическими навыками работы и степени применения на практике полученных в период обучения в ВУЗе теоретических знаний. После зачета руководитель выставляет общую оценку, в которой отражается как качество представленного дневника и отчета, так и уровень подготовки обучающегося к практической деятельности.

Сданный на кафедру дневник, отчет, отзыв-характеристика и результат аттестации (зачета), зафиксированный в ведомости и зачетной книжке обучающегося, служат свидетельством успешного окончания практики. Обучающиеся, не прошедшие практику по неуважительной причине, признаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из ВУЗа. При наличии уважительной причины, проблема с возникшей задолженностью обучающегося рассматривается руководством факультета.

8. Права и обязанности руководителя практики от университета

Руководитель практики от университета:

– обеспечивает проведение всех организационных мероприятий перед выездом обучающихся на практику (инструктаж о порядке прохождения практики, по технике безопасности и т.д.);

– обеспечивает высокое качество прохождения практики обучающимися

и строгое соответствие ее учебным планам и программам;

– осуществляет контроль за обеспечением базой практики нормальных условий труда и быта обучающихся, контролирует проведение со обучающимися обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;

– контролирует выполнение обучающимися правил внутреннего распорядка;

– рассматривает отчет по практике обучающихся, представляет заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся;

– принимает участие в работе комиссии по приему зачетов по практике;

– всю работу проводит в тесном контакте с соответствующим руководителем практики от организации, учреждения и организации.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства»
« » 20 года (протокол №).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра «Технологии производства и переработки продукции животноводства»

ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Вид практики	**Производственная практика**
Наименование практики	**Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно - исследовательская практика)**
Сроки прохождения практики	**00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.**
Направление подготовки / специальность	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Курс, группа	**3 курс, Б-ППЖ - 301**
Ф.И.О. студента (полностью)	***Фамилия Имя отчество***

Сдал(а)	**Принял**
	Руководитель практики от университета
подпись /Фамилия И.О./	***подпись /Фамилия И.О./***
Дата	***Дата***

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ОТЗЫВ-ХАРАКТЕРИСТИКА
на обучающегося об уровне освоения компетенций
в период прохождения практики

Вид практики	**Производственная практика**
Наименование практики	**Научно- исследовательская практика**
Сроки прохождения практики	**20.07.2020-1.08.2020**
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Курс, группа	**3курс, Б-ППЖ-301**

За время прохождения научно- исследовательской практики обучающийся освоил все необходимые компетенции, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой:

Компетенции	**Подпись** *(выбрать нужное)*
ОК -5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не знает значительной части теоретического материала, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться в устной и письменной формах на русском и иностранном языках,при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо владеет способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знаниек коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала,способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, не затрудняется с ответом на вопросы;	
ОК - 7 - способностью к самоорганизации и самообразованию.	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеет способности к самоорганизации и самообразованию, при ответе	

на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует слабые знания, к самоорганизации и самообразованию нарушает последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знания и способность к самоорганизации и самообразованию, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знанияк самоорганизации и самообразованию, не затрудняется с ответом на вопросы;	
ОПК - 1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеетрешать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности,при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности;	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует слабые знания решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, нарушает логическую последовательность в изложении материала;	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует хорошие знанияреша́ть стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности;	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания и может решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, не затрудняется с ответом на вопросы;	
ОПК - 2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеет, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности;	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует слабые знания поразрабатыванию мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знаниеразрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности;	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знанияразрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения,не затрудняется с ответом на вопросы;	
ОПК - 3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не знает, как проводитсятехнологический контроль качества готовой	

продукции,при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует слабые знаниятехнологического контроля качества готовой продукции,нарушает последовательность технологического контроля в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знания как осуществляется технологический контроль качества готовой продукции, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности;	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знаниятехнологического контроля качества готовой продукции,не затрудняется с ответом на вопросы;	
ПК - 3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не знает значительной части научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует слабые знания научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знаниянаучно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности;	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, умеет применять материал, практики в реальных производственных условиях, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке вопроса.	
ПК - 4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеет применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; плохо ориентируется в основных понятиях и определениях, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует слабые знанияметрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области, допускает неточности в формулировках, нарушает последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знание базового теоретического и практического материала умеет применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	

Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала, применяет метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.	
ПК - 5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеет организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся демонстрирует слабые знания при организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, допускает неточности в формулировках, нарушает последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знанияорганизовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции,при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции, не затрудняется с ответом;	
ПК - 7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции,при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции,нарушает последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся понимает, как обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, но есть некоторые неточности при ответе.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции,не затрудняется с ответом на вопросы.	
ПК - 10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеет осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, не отвечает на вопросы.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся плохо освоил новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, слабо освоил новые приборные техники и новые методы исследования, нарушает последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо)	

Обучающийся готов освоить новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, освоил новые приборные техники и новые методы исследования, но слегка путается в ответах.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся освоил новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, освоил новые приборные техники и новые методы исследования, дает полные и развёрнутые ответы на вопросы.	
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	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийсяне владеет современными информационными технологиями, не готов использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо владеет современными информационными технологиями, частично использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, не задействует пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов, допускает неточности в формулировках, нарушает последовательность в изложении материала.	
Пороговый уровень (хорошо) Обучающийся хорошо владеет современными информационными технологиями, использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, задействует пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов, допускает некоторые неточности в формулировках, не нарушает последовательность в изложении материала.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся отлично разбирается в современных информационных технологиях, полностью использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, задействует пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов,не затрудняется с ответом.	
ПК - 20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;	
Пороговый уровень (неудовлетворительно) Обучающийся не владеет поиском, выбором и использованием новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, не владеет теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала**.**	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся плохо владеетпоиском, выбором и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, но плохо владеет теоретическим материалом на практике, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся знает, как осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся умеет осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения, четко и логично излагает материал.	
ПК 26 - способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты.	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеет проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	

Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо проводит эксперименты по заданной методике и анализирует результаты, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся умеет организовывать и проводить эксперименты по заданной методике, анализирует результаты; при ответе на вопросы допускает несущественные неточности	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся свободно и четкопроводит эксперименты по заданной методике и анализирует результаты; четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке экспериментов.	
ПК 27 - способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеетизмерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно)	
Обучающийся слабо составляет описания проводимых исследований, не обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, не участвует во внедрении результатов исследований и разработок; допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся умеет способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся четко, планомерно и самостоятельно определяет измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок,не затрудняется с ответом при постановке вопросов.	

Общая характеристика деятельности обучающегося
в период прохождения практики

(оценка практической подготовки, оценка потенциала развития практиканта, деловые и личностные качества практиканта)

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

В целом теоретический уровень подготовки обучающегося, уровень сформированности компетенций, а также качество выполненного им индивидуального задания заслуживает оценки:

_____

(отлично/хорошо/удовлетворительно/неудовлетворительно или зачтено/не зачтено)

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись, дата

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Вид практики	**Производственная практика**
Наименование практики	**Научно-исследовательская практика**
Сроки прохождения практики	**00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.**
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	***Фамилия Имя Отчество***
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Курс, группа	**3 курс, Б-ППЖ-301**

ПАМЯТКА
руководителю практики от университета

Руководитель практики от университета:

– составляет рабочий график (план) проведения практики;

– разрабатывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

– проводит первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности перед началом практики.

– участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;

– осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным соответствующей основной профессиональной образовательной программой;

– оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

– в конце практики проверяет дневник и отчет, а также составляет характеристику на обучающегося об уровне освоения профессиональных компетенций.

В случае, когда практика проводится непосредственно в университете (на базе выпускающей кафедры), руководитель практики от университета также:

– предоставляет рабочие места обучающимся;

– обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;

– проверяет записи в дневнике, делая отметку о недостатках и рекомендации по дальнейшему выполнению программы практики (при наличии);

– в конце практики проверяет дневник и отчет, а также составляет характеристику на обучающегося об уровне освоения профессиональных компетенций.

ПАМЯТКА
руководителю практики от профильной организации
(профильного структурного подразделения университета)

Руководитель практики от профильной организации (профильного структурного подразделения университета):

– делает отметку в направлении о прибытии студента на практику;

– согласовывает рабочий график (план) проведения практики, а также индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;

– предоставляет рабочие места обучающимся;

– обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;

– проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;

– оказывает консультативную помощь студенту в процессе прохождения практики и по составлению отчета;

– проверяет записи в дневнике, делая отметку о недостатках и рекомендации по дальнейшему выполнению программы практики (при наличии);

– в конце практики проверяет дневник и отчет, а также составляет характеристику на обучающегося об уровне освоения профессиональных компетенций;

– делает отметку в направлении об убытии с места практики.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела программы практики	Продолжительность освоения раздела практики, количество часов, сроки
Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности. Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с научным руководителем. Формулировка цели и задач собственного исследования. Обзор литературы.	36 часов
Основной этап. Подбор методик, соответствующих теме индивидуального задания	36 часов
Заключительный этап. Подготовка отчетной документации по практике. Защита отчета.	36 часов
ИТОГО. Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы**.**	108 ч.

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

№ п/п	Содержание и планируемые результаты практики

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

Дата	Содержание работы	Отметка руководителя *(выполнено / выполнено частично / не выполнено)*
	В первый день практики обязательно должны быть прописаны следующие пункты: *1. Инструктаж по охране труда.* *2. Инструктаж по технике безопасности.* *3. Инструктаж по пожарной безопасности.* *4. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка.*	

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра «Технологии производства и переработки продукции животноводства»

ОТЧЕТ

по научно- исследовательской практике

Вид практики	**Производственная**
Наименование практики	**Научно- исследовательская практика**
Сроки прохождения практики	**00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.**
Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Курс, группа	**___ курс, Б-ППЖ-_____**
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	**Фамилия Имя отчество**

Сдал(а)	**Принял**
подпись */Фамилия И.О./*	*подпись* */Фамилия И.О./*
Дата	*Дата*

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Декану факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
ФИО
обучающегося __ курса
группы Б-ППЖ-____
_____
_____
направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль Технология мяса и мясных продуктов"
Тел.:_____
e-mail: _____

Заявление

Настоящим сообщаю, что для прохождения научно- исследовательской практики мной выбран _____ способ прохождения практики.

Стационарный//выездной

Сроки прохождения практики:
«___» _____ 20_____ г. – «___» _____ 20____ г.

«____» _____ 20____ г.

(подпись)

Согласовано:

Заведующий кафедрой _____/ФИО /

ИО декана ФВМП и Б _____ / ФИО /

Заполнение:
*- студент **от руки** вписывает курс, группу, ФИО, телефон, e-mail; указывает сроки прохождения практики, ставит подпись и дату написания заявления;*

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н. И. Вавилова»

Аттестационный лист №____ от «___» _____20___ г.
заседания аттестационной комиссии по практике
по основной профессиональной образовательной программе высшего образования
«Продукты питания животного происхождения»
направления подготовки / 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Вид практики: Производственная
Наименование практики: научно- исследовательская практика
Способ проведения практики: стационарная или выездная
Форма проведения практики: дискретная

Присутствовали:
Председатель аттестационной комиссии
_____
Члены аттестационной комиссии:
_____
_____
_____
_____
Заслушали результаты прохождения практики
обучающегося_____
_____
(Фамилия, Имя, Отчество)
На аттестацию представлены материалы:
_____
(дневник по практике, отчет по практике и др.)
Вопросы, заданные обучающемуся:
1. _____
_____
_____
2. _____
_____
_____
3. _____
_____
_____

Общая характеристика ответов обучающегося:
_____
_____
_____
_____
_____

Решение аттестационной комиссии:
1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / освоил не в полном объеме все компетенции, предусмотренные программой научно- исследовательской практики
_____
(указывается наименование практики)

2. Выставить в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося: зачтено / не зачтено и (или) отлично / хорошо / удовлетворительно / неудовлетворительно.

Особые мнения членов аттестационной комиссии: _____
_____
_____
_____

(уровень подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач в соответствии с видом практики, выявленные недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося)

Председатель аттестационной комиссии

_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:
_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы)

_____/_____
(подпись) (Фамилия, инициалы).