

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 12.05.2026 11:28:05  
Уникальный программный ключ:  
528682d78ed71e586a007f01e16a21727735a12

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени  
Н.И. Вавилова»**

**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 2024**

**Методические указания** для проведения по направлению  
подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. С.В Андреева.  
ФГБОУ ВО Вавиловский университет. – Саратов, 2024. – 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 теоретических знаний для исследовательской деятельности, направленной на совершенствование технологий переработки животноводческой продукции.

**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 "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	. Соответственно заданной теме индивидуального задания подбираются методики исследования и разрабатывается схема эксперимента.
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<sup>2</sup> 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 вузов. В 5 кн. Кн. 2. Электричество и магнетизм / И.В. Савельев. – М.: Астрель, 2001. – 336 с.

### **Составная часть документа**

#### ***Статья из журнала одного автора***

Абузаров, Р.Х. Использование природных минералов в овцеводстве / Р.Х. Абузаров // 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 // Библиотечные 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 Н 04 В 1/38, Н 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](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. Днепровая; 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. – Вавиловский университет 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) / Вавиловский университет 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 соответствии с требованиями;
- невыполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в соответствии 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 Вавиловский университет 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 (Вавиловского университета)**

1. **Алексеев А.Л** Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья и продуктов: учебное пособие/ Алексеев А.Л— п. Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 183 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/134369>

2. **Антипов С. Т.** Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения: учебное пособие/ С. Т. Антипов Донской ГАУ, 2018. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/114989>

3. **Гуринович, Г. В.** Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности : учебное пособие / Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 129 с. — ISBN 978-5-89289-939-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93550>

4. **Забашта, А. Г.** Контроль качества колбасных изделий и продуктов из мяса : учебное пособие для СПО / А. Г. Забашта, В. О. Басов. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 188 с. — ISBN 978-5-507-54325-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/515114>

5. **Кузнецова, О. Ю.** Основы научных исследований в мясной и молочной промышленности : учебно-методическое пособие / О. Ю. Кузнецова, Г. О. Ежкова. — Казань : КНИТУ, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-7882-3408-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/477989>

6. **Лемеш, Е. А.** Методы исследований мяса и мясных продуктов : учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Н. Гулаков. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 134 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304880>

7. **Сарбатова, Н. Ю.** Технохимический контроль животноводческого сырья и продуктов переработки : учебное пособие / Н. Ю. Сарбатова. — Краснодар : КубГАУ, 2018. — 173 с. — ISBN 978-5-00097-756-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315740>

## **б) дополнительная литература**

1. **Алексеев Л.А.** «Технология мяса и мясных продуктов»: учебное пособие /А.Л. Алексеев -Персиановский Донской ГАУ, 2023. - 191 с.--URL: <https://e.lanbook.com/book/400838>

2. **Гуринович, Г. В.** Современные технологии производства и переработки мяса птицы : учебное пособие / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-8353-2566-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135202>

3. Лабораторный практикум по технологии хранения и переработке продукции животноводства : учебное пособие / Ф. А. Мусаев, Н. И. Морозова, О. В. Черкасов, И. А. Морозов. — Рязань : РГАТУ, 2024. — 206 с. — ISBN 978-5-95660-437-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451748>

4. **Мышалова, О. М.** Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М.

Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93554>

### **в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Научная библиотека университета <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>  
Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).
2. НЭБ: <http://elibrary.ru>;

### **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>;
1. Журнал «Мясные технологии» - Режим доступа: <http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html>.

### **д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

1. Научная библиотека университета <https://www.vavilovsar.ru/biblioteka>  
Базы данных содержат сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.) (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

2. Электронная библиотечная система «Лань» <https://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 (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

3. 3ЭБС IPR SMART <http://iprbookshop.ru> ЭБС обеспечивает возможность работы с постоянно пополняемой базой лицензионных изданий (более 40000) по широкому спектру дисциплин – учебные, научные издания и периодика, представленные более 600 федеральными, региональными и вузовскими издательствами, научно-исследовательскими институтами и ведущими авторскими коллективами (доступ: после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к сети Internet).

4. 4ЭБС Znanium <https://znanium.ru> Фонд ЭБС Znanium постоянно пополняется электронными версиями изданий, публикуемых Научно-издательским центром ИНФРА-М, коллекциями книг и журналов других российских издательств, а также произведениями от- 12 дельных авторов (доступ: с любого компьютера, подключенного к сети Internet; свободная регистрация).

5. 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 Internet; свободная регистрация).

6. Поисковая система [Google](https://www.google.ru). Режим доступа: [https://www.google.ru/](https://www.google.ru)

7. Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru). Режим доступа: <https://mail.ru/>

8. Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

9. Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

#### е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по практике, 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
1	Все разделы дисциплины	<p><i>Обучающее программное обеспечение:</i></p> <p><b>Учебный комплект программного обеспечения КОМПАС-3D v21 на 250 мест</b> (Обновление КОМПАС-3D до v21 и v21).</p> <p>Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-449/2023/223-360 от 17.05.2023 г. Срок действия договора: бессрочно</p>	Обучающая
2	Все разделы дисциплины	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>«P7-Офис»</b></p> <p>Предоставление неисключительных прав на программное обеспечение «P7-Офис». Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов.</p>	Вспомогательная

		<p>Договор № ЦЗ-1К-033 от 21.12.2022 г. Срок действия договора: с 01.01.2023 г. Лицензия на 3 года с правом последующего бессрочного использования, для образовательных учреждений.</p>	
3	Все разделы дисциплины	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Kaspersky Endpoint Security</b> (антивирусное программное обеспечение).</p> <p>Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-1128/2023/КСП-107 от 11.12.2023 г. Срок действия договора: 01.01.2024–31.12.2024 г.</p>	Вспомогательная
4	Все разделы дисциплины	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Адаптация и сопровождение экземпляров систем КонсультантПлюс:</b> Справочная Правовая Система КонсультантПлюс Исполнитель: ООО «Принцип», г. Саратов</p> <p>Договор адаптации и сопровождения экземпляров систем КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС № 24-123/223-056 от 01.02.2024 г. Срок действия договора: 01 января – 31 декабря 2024 года.</p>	Вспомогательная
5	Все разделы дисциплины	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Предоставление экземпляров текущих ежедневных выпусков еженедельных версий специальных информационных массивов электронного периодического справочника «Система ГАРАНТ».</b> Исполнитель – ООО «Сервисная Компания «Гарант-Саратов», г. Саратов.</p> <p>Договор об оказании информационных услуг № С-4303/223-839 от 01.12.2024 г. Срок действия договора: 01 - 31 декабря 2024 года.</p>	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 руководителями практики 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» «25» декабря 2024 года (протокол № 4).*

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени  
Н.И. Вавилова»**

**Кафедра «Технологии производства и переработки продукции животноводства»**

**ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

<b>Вид практики</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>Наименование практики</b>	Технологическая практика
<b>Сроки прохождения практики</b>	00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.
<b>Направление подготовки / специальность</b>	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
<b>Курс, группа</b>	___ курс, Б-ППЖ - ___
<b>Ф.И.О. студента (полностью)</b>	<i>Фамилия Имя отчество</i>

<b>Сдал(а)</b>	<b>Принял</b>
	Руководитель практики от университета
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

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

<b>Вид практики</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>Наименование практики</b>	<b>Технологическая практика</b>
<b>Сроки прохождения практики</b>	
<b>Место прохождения практики</b>	
<b>Ф.И.О. обучающегося (полностью)</b>	
<b>Направление подготовки</b>	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
<b>Курс, группа</b>	<b>_____ курс, Б-ППЖ-_____</b>

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

<b>Компетенции</b>	<b>Подпись (выбрать нужное)</b>
УК-1- Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся слабо владеет способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала, Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, не затрудняется с ответом на вопросы;	
УК-8- Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных	

конфликтов	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не имеет способности создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует слабые знания и умения к способности создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует знания и способность создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует глубокие знания и способности создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов не затрудняется с ответом на вопросы;	
ПК-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не умеет решать 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;	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> 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;	
<b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует хорошие знания решать 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;	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> 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;	
ПК-2Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не умеет, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности;	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует слабые знания поразработыванию мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	

<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует знанияразрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности;</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует глубокие знанияразрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения,не затрудняется с ответом на вопросы;</p>	
<p>ПК-3Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	
<p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не знает, как проводитсятехнологический контроль качества готовой продукции,при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует слабые знаниятехнологического контроля качества готовой продукции,нарушает последовательность технологического контроля в изложении материала.</p>	
<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует знания как осуществляется технологический контроль качества готовой продукции, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности;</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует глубокие знаниятехнологического контроля качества готовой продукции,не затрудняется с ответом на вопросы;</p>	
<p>ПК-4Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции</p>	
<p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> 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.</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует слабые знания научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует знаниянаучно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности;</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> 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.</p>	
<p>ПК-5Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции</p>	
<p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> 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.</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся демонстрирует слабые знанияметрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области, допускает неточности в формулировках, нарушает последовательность в изложении материала.</p>	



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени  
Н.И. Вавилова»**

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

<b>Вид практики</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>Наименование практики</b>	<b>Технологическая практика</b>
<b>Сроки прохождения практики</b>	<b>00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.</b>
<b>Место прохождения практики</b>	
<b>Ф.И.О. обучающегося (полностью)</b>	<i>Фамилия Имя Отчество</i>
<b>Направление подготовки</b>	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
<b>Курс, группа</b>	_____ курс, Б-ППЖ-_____

## **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

<b>Раздел программы практики.</b> Краткое содержание раздела программы практики	Продолжительность освоения раздела практики, количество часов, сроки
<b>Подготовительный этап.</b> Инструктаж по технике безопасности. Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с научным руководителем. Формулировка цели и задач собственного исследования. Обзор литературы.	36 часов
<b>Основной этап.</b> . Соответственно заданной теме индивидуального задания подбираются методики исследования и разрабатывается схема эксперимента.	36 часов
<b>Заключительный этап.</b> Подготовка отчетной документации по практике. Защита отчета.	36 часов
<b>ИТОГО.</b> Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы.	108 ч.

### Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.





**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени  
Н.И. Вавилова»

**Кафедра «Технологии производства и переработки продукции животноводства»**

**ОТЧЕТ**

по научно- исследовательской практике

<b>Вид практики</b>	<b>Учебная практика</b>
<b>Наименование практики</b>	<b>Технологическая практика</b>
<b>Сроки прохождения практики</b>	<b>00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.</b>
<b>Направление подготовки</b>	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
<b>Курс, группа</b>	<b>___ курс, Б-ППЖ- _____</b>
<b>Ф.И.О. обучающегося (полностью)</b>	<b>Фамилия Имя отчество</b>

<b>Сдал(а)</b>	<b>Принял</b>
<i>подпись</i> /Фамилия И.О./	<i>подпись</i> /Фамилия И.О./
<i>Дата</i>	<i>Дата</i>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Директору института биотехнологии  
ФГБОУ ВО Вавиловский университет

\_\_\_\_\_  
*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 /

Директор ИБ \_\_\_\_\_ / ФИО /

### Заполнение:

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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии 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: Технологическая 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).