

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 21.01.2025 11:31:32
Уникальный идентификатор документа:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

для проведения практики «Технологическая практика» по направлению
подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
направленность (профиль) «Биотехнологии в мясомолочной индустрии»

Разработал:
к.б.н., доцент Курако У.М.

Методические указания для проведения практики «Технологическая практика» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» / Сост. У.М. Курако. - Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет. 2022. - 48 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения практики «Технологическая практика», а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

Содержание

Введение	4
1. Общие положения	5
2. Организация практики	5
3. Этапы проведения практики	8
4. Структура и содержание отчетной документации по практике	8
5. Аттестация по практике	20
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	21
7. Методические указания по организации и проведению практики	28
8. Права и обязанности руководителя практики от университета	29
Приложение 1. Отчетная документация обучающегося о прохождении практики	31
Приложение 2. Форма дневника практики	32
Приложение 3. Форма отчёта по практике	40
Приложение 4. Форма отзыва-характеристики	41
Приложение 5. Аттестационный лист	45
Приложение 6. Заявление о способе прохождения практики	47
Приложение 7. Справка о направлении на практику	48

Введение

Главная цель практики «Технологическая практика» заключается в углублении, дополнении и закреплении теоретических и практических знаний, полученных при изучении дисциплин направления, овладение навыками профессиональной деятельности, а также сбор материалов для выполнения научно-исследовательской работы.

Задачами технологической практики являются:

- приобретение опыта в организации и проведении технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения;

- выявление научно-инновационной составляющей в работе производственных предприятий и научно-производственных центров, выпускающих пищевую и кормовую продукцию из сырья животного происхождения;

- определения направлений исследования при выполнении научно-исследовательской работы и подготовки магистерской диссертации в области технологии продуктов из сырья животного происхождения;

- оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов;

- изучение основных нормативных документов, регламентирующих производственный процесс на предприятиях или в научно-исследовательских организациях;

выполнение экспериментальных исследований с использованием современной аппаратуры и методов исследования, интерпретация и представление результатов научных исследований.

1. Общие положения

Целью практики «Технологическая практика» является углубление, дополнение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных при изучении дисциплин направления, овладение навыками профессиональной деятельности, а также сбор материалов для выполнения научно-исследовательской работы.

Задачами технологической практики являются:

- приобретение опыта в организации и проведении технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения;
 - выявление научно-инновационной составляющей в работе производственных предприятий и научно-производственных центров, выпускающих пищевую и кормовую продукцию из сырья животного происхождения;
 - определения направлений исследования при выполнении научно-исследовательской работы и подготовки магистерской диссертации в области технологии продуктов из сырья животного происхождения;
 - оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов;
 - изучение основных нормативных документов, регламентирующих производственный процесс на предприятиях или в научно-исследовательских организациях;
- выполнение экспериментальных исследований с использованием современной аппаратуры и методов исследования, интерпретация и представление результатов научных исследований.

Форма практики – дискретная.

Способ проведения практики – стационарная

1. Время проведения практики. Практики «Технологическая практика» проводится во 2 семестре – 6 недель, всего 324 часа, не более 6 часов в день, в соответствии с календарным графиком учебного процесса – 20 – 25 неделя.

Место проведения практики «Технологическая практика»: проводится в лабораториях кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», а также профильных структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

2. Организация практики

Организация практики.

Практика проводится на базе лаборатории кафедры Технология производства и переработки продукции животноводства, структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

Обучающиеся пишут заявление на практику (*приложение б*).

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют задания, предусмотренные программой практики и

индивидуальное задание, разработанное руководителем 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 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Контроль за организацией и проведением практики осуществляет руководитель практики.

Организация практики осуществляется на основании распорядительных актов университета, в которых определяются сроки и место проведения практики, руководители практики от университета и списочный состав направляемых на практику обучающихся.

Основанием для издания распорядительного акта служат служебная записка заведующего кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства».

В случае проведения практики на базе профильных структурных подразделений университета служебная записка заведующего кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства» согласуется с руководителем профильного структурного подразделения.

Служебная записка о направлении обучающихся на практику предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала практики.

Распорядительные акты о проведении практики издаются не позднее, чем за 10 дней до начала практики.

Руководство практикой.

Практика «Технологическая практика» по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль "Биотехнологии в мясомолочной индустрии" стационарная.

Для руководства практикой, проводимой в университете, назначается руководитель (руководители) практикой 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 рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ 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;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися;
- 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*: основные нормативные документы, регламентирующие производственный процесс на предприятиях или в научно-исследовательских организациях; требования к оформлению научно-технической документации; организацию технологического процесса на перерабатывающих предприятиях или научно-производственных центрах, лабораториях; принципы и методы осуществления научно-производственной исследовательской деятельности на предприятии или организации; информационные источники по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении магистерской диссертации; методы анализа и обработки статических данных; информационные технологии, применяемые в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов; результаты современных научных исследований в области технологии продуктов из сырья животного происхождения в производственный процесс с целью их использования в научно-исследовательской работе и в подготовке магистерской диссертации.
- *уметь*: пользоваться основной и дополнительной литературой для написания отчёта; выполнить экспериментальные исследования с использованием современной аппаратуры и методов исследования, интерпретировать и представлять результаты научных исследований; выполнять и использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности.

Знания и умения, полученные в процессе прохождения практики необходимы обучающемуся для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

Знания и умения, полученные в процессе выполнения практики, необходимы обучающемуся для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

3. Этапы проведения практики «Технологическая практика»

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Планирование практики.
2	Основной этап	Знакомство с предприятием Анализ ассортимента предприятия Краткий обзор производственных участков и технологического оборудования предприятия Сбор и анализ научной и научно-технической информации по теме индивидуального задания, в соответствии с базой практики. Сбор и анализ научной и научно-технической информации по теме индивидуального задания, в соответствии с базой практики. Изучение специальной литературы по теме индивидуального задания, в соответствии с базой практики. Усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования по индивидуальному заданию, научно-справочного материала и библиографического списка согласно действующих стандартов.
3	Заключительный этап	Обработка полученных результатов в соответствии с индивидуальным заданием. Подготовка отчета по практике. Сдача готового отчета. Аттестация по практике.

Примерный перечень тем индивидуального задания:

- Новые направления в технологии мясных продуктов;
- Разработка технологии функциональных мясных продуктов;
- Совершенствование технологии мясных продуктов;
- Разработка новых видов мясных продуктов (элементов технологии);
- Применение барьерных технологий при производстве мясных продуктов;
- Ресурсосберегающие технологии мясных продуктов;
- Увеличение сроков хранения мясных продуктов;
- Применение новых видов упаковочных материалов при производстве мясных продуктов;
- Изучение качества мясного сырья от различных поставщиков сырьевой зоны предприятия;
- Управление качеством мясного сырья;
- Разработка элементов системы менеджмента качества и безопасности при производстве мясных продуктов;
- Оценка эффективности применения консервантов при производстве мясных продуктов (по микробиологическим показателям);

- Оценка стерилизации консервов по микробиологическим показателям;
- Изучение упаковочных материалов применяемых при производстве колбас;
- Применение комплексных добавок при производстве колбас, полуфабрикатов, продуктов из свинины и т.д.
- И т.п.

4. Структура и содержание отчета по практике

Формой отчетности по практике «Технологическая практика» является дневник практики, отчет по практике, собеседование и отзыв-характеристика. По результатам проведения практики с обучающимся проводится собеседование по результатам выполнения индивидуального задания.

Отчетная документация обучающегося о прохождении практики (приложение 1);

Дневник практики ведется обучающимся ежедневно и состоит из следующих частей (*приложение 2*):

- титульный лист;
- направление на практику;
- совместный рабочий график проведения практики;
- рабочий график проведения практики;
- индивидуальное задание обучающегося;
- таблица, в которой отражается содержание работы по дням
- (краткое содержание работы).

Дневник оформляется на компьютере, затем распечатывается и отдается руководителю практики на проверку.

Совместно с руководителями практики от университета в первый день производится составление и заполнение листа направления на практику, совместного графика проведения практики и рабочего графика проведения практики. Затем обучающемуся выдается индивидуальное задание на практику, которое он заносит в лист индивидуального задания.

Заполненные листы совместного рабочего графика проведения практики, рабочего графика проведения практики и лист индивидуального задания подписывает руководитель практики от университета.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные, материалы наблюдений, схемы, эскизы, чертежи и пр. Так же в дневник вносится информация о выполненном индивидуальном задании. Дневник систематически проверяется руководителем практики от структурного подразделения университета, о чем делаются соответствующие отметки. По окончании практики

обучающийся предоставляет на проверку руководителю практики в последний день практики, надлежаще оформленный дневник.

Отчет по практике состоит из следующих частей (*приложение 3*):

- титульный лист;
- введение;
- информация по выполнению индивидуального задания обучающегося;
- заключение;
- список используемых источников.

Отчет оформляется на компьютере, затем распечатывается и отдается руководителю практики от профильного предприятия на проверку. Отчет должен быть напечатан на бумаге стандартного формата А 4 (210x297 мм) с одной стороны листа. Выполняется отчет грамотным, четким техническим русским языком в любом доступном обучающемуся текстовом процессоре в формате .doc или .docx (чаще всего используется *Microsoft Word*, входящий в пакет *Microsoft Office*).

Основные этапы научно-исследовательской работы должны совпадать с соответствующими разделами отчета по практике. Рассмотрим типовую структуру отчета по технологической практике.

Отчет о прохождении практики, оформленный в соответствии с установленными требованиями, должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Введение.
4. Основная часть, содержащая:

Планирование практики «Технологическая практика». Научно-библиографический поиск в библиотеке, по интернету и электронным ресурсам других научных организаций. Работа с теоретическими материалами по выпускной квалификационной работе. Усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования, научно-справочного материала и библиографического списка согласно действующих стандартов. Сбор и анализ научной и научно-технической информации. Выбор и обработка методов исследований с поставленной целью и задачами исследования.

5. Заключение, включающее: Обработка полученных результатов с поставленной целью и задачами исследований. Подготовка полученных материалов к обзорной публикации и для докладов на конференциях.

Выводы - сведения о возможности и апробации результатов исследования на конференциях, участия в научных конкурсах;

- индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования для написания магистерской диссертации.

6. Список литературы.

7. Приложения (не засчитываются в объем отчета по практике).

Программа исследования должна быть представлена по плану:

1. Цель исследования.
2. Задачи исследования.
3. Средства и формы исследования. Рабочий план исследований с указанием всех мероприятий (схема проведения эксперимента).
4. Рекомендации и выводы (описание выводов о практической значимости проведенного исследования) оценка достоинств и недостатков.
5. Библиографический список литературы.
6. Приложения (не засчитываются в объем отчета по практике).

Наименования структурных элементов отчета «Содержание», «Введение», «Выводы» служат заголовками структурных элементов.

Основную часть отчета по практике следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты при необходимости могут делиться на подпункты. При делении текста на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Абзацы в тексте начинают отступом, равным 15 мм. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют вверху посередине без точки (титульный лист не нумеруют).

Требования к оформлению отчета по практике

Отчет 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).
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 распечатывается на принтере, на одной стороне листа белой бумаги одного сорта плотностью 80 г/м² формата А4 (297×210 мм) и переплетается.

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 всей магистерской диссертации, включая приложения.

Номер проставляется вверху в центре страницы без точки.

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.

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

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

Не допускается сразу после заголовка постановка рисунков, таблиц, формул, диаграмм, схем и пр.

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.

Математические и химические формулы, уравнения и технические расчеты

Расчетные формулы, уравнения химических реакций и технические расчеты выделяются из текста в отдельную строку и отделяются сверху и снизу свободными строками.

Формулы должны быть оформлены в редакторе формул *Equation Editor* и вставлены в документ.

Размеры шрифта для формул: обычный – 14 пт; крупный индекс – 10 пт; мелкий индекс – 8 пт; крупный символ – 20 пт; мелкий символ – 14 пт.

Небольшие и несложные формулы, не имеющие самостоятельного значения типа « $S = 16 \text{ м}^2$ » размещают внутри строк текста.

Уравнения и формулы нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела. Номер состоит из номера раздела и порядкового номера уравнения (формулы), разделенных точкой, и заключается в круглые скобки. Номер размещается в крайнем правом положении на строке. Если формула (уравнение) в документе одна (одно), они не нумеруются.

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. После формулы ставится запятая. Пояснения каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Слово «где» пишется по уровню границы левого поля листа (страницы) текстового документа. Все обозначения входящих в формулу величин пишутся по вертикали одно под другим. Значение первого символа пишется через пробел после слова «где». В конце каждого пояснения ставится точка с запятой. Последнее пояснение заканчивается точкой.

Пример:

$$X = \frac{100 \cdot A \cdot V \cdot T}{m \cdot V_1}, \quad (3.11)$$

где X – содержание витамина С, мг/% на 100 г сырья;
 A – количество 2,6-дихлорфенолиндофенола, пошедшего на титрование, мл;
 V – общий объем фильтрата, мл;
 T – титр 2,6-дихлорфенолиндофенола;
 m – масса навески, г;
 V_1 – объем фильтрата, взятого на титрование, мл.

Иллюстрации

К иллюстрациям относятся фотоснимки, репродукции, рисунки, эскизы, чертежи, планы, карты, схемы, графики, диаграммы и др. Все помещаемые в текстовом документе иллюстрации именуется рисунками.

Иллюстрации располагаются в документе непосредственно после текста, содержащего ссылки на них или на следующей странице. Допускается выносить иллюстрации в приложение. Иллюстрации в тексте должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота текстового материала или с поворотом по часовой стрелке. На странице рисунок размещается симметрично полям.

Иллюстрации (включая их названия) отделяются от текста сверху и снизу свободными строками.

Каждая иллюстрация должна иметь номер и название, которые размещаются под ней. В случае, когда иллюстративный материал был опубликован ранее, необходима ссылка на источник.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Иллюстрации нумеруют в пределах раздела. При этом номер состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации разделенных точкой. Например, «Рисунок 3.2» – второй рисунок третьего раздела. Допускается сквозная нумерация иллюстраций.

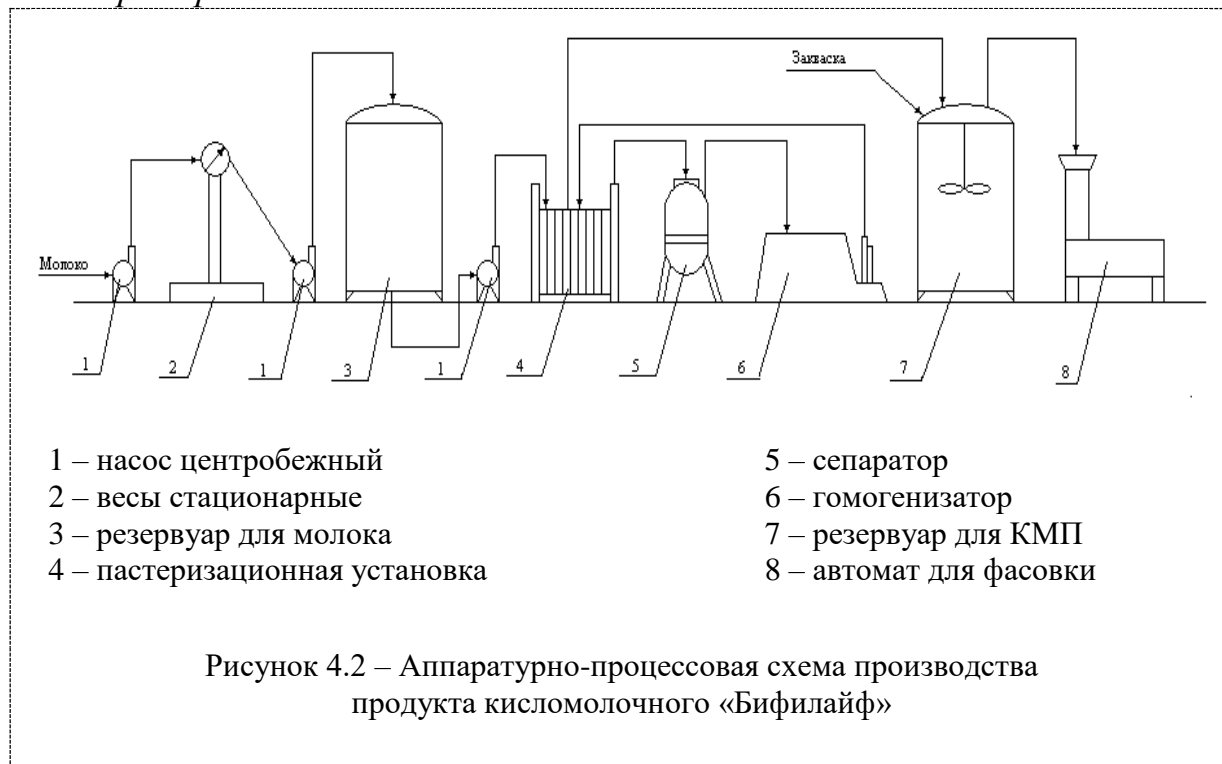
При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела. Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации дают с сокращенным словом «смотри», например, (см. рисунок 3).

При необходимости иллюстрации имеют пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных с выравниванием по центру страницы.

Если в тексте документа имеется иллюстрация (например, схема), на

которой изображены составные части, то на этой иллюстрации должны быть указаны номера позиций этих составных частей в пределах данной иллюстрации, которые располагают в возрастающем порядке, за исключением повторяющихся позиций.

Пример:



Таблицы

Таблица – форма организации материала, позволяющая систематизировать и сократить текст, обеспечить обзорность и наглядность представляемого материала, упростить и ускорить анализ того содержания, которое они передают. Требования, предъявляемые к таблицам: обзорность, доходчивость, выразительность, отсутствие дублирования текстового или графического материала.

Таблица располагается непосредственно после текста, содержащего ссылку на нее или на следующей странице. Допускается некоторые таблицы вспомогательного характера оформлять в виде приложений. Таблицы следует располагать симметрично полям листа (страницы). Таблица может располагаться и горизонтально (альбомный вариант) таким образом, чтобы ее можно было читать при повороте документа по часовой стрелке.

Каждая таблица должна иметь заголовок (название), который должен отражать ее содержание, быть точным, кратким. Заголовок размещается над таблицей с абзаца.

Таблицы, размещаемые в основной части документа, нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой, без точки в конце номера, например, «Таблица 2.1». Если таблица в документе одна, она

обозначается «Таблица 1». Допускается нумеровать таблицы арабскими цифрами сквозной нумерацией.

На все таблицы документа должны быть приведены ссылки в тексте документа, при ссылке следует писать слово (таблица) с указанием ее номера.

В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе и располагают симметрично по вертикали или по горизонтали.

Если строки таблицы выходят за формат страницы, таблица делится на части. При этом номер таблицы и ее заголовок указывается один раз над первой частью, над последующими частями пишется: «Продолжение таблицы 1.2». При этом в строке после головки таблицы проводится нумерация колонок арабскими цифрами, и данная строка дублируется в продолжениях, сама головка при этом указывается только над первой частью. Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу, не проводят.

Пример:

Таблица 1.1 - Виды порчи субпродуктов

Вид субпродукта	Количество образцов	Признаки порчи	Результаты микробиологических испытаний	Вид порчи и ее причина
Печень:				
куриная	2	В 1 образце поверхность блока с изменившимся цветом до светло-серого и светло-коричневого. Консистенция рыхлая в обоих образцах. При пробной варке приятный аромат почти не выражен.	Не выявлено превышения допустимых санитарных уровней.	Окислительные и автолитические процессы при нарушении режимов хранения или задержке холодильной обработки.
Мышечные желудки куриные	1	Признаки кислотного брожения, бульон мутный, кислый запах как в сыром продукте, так и в бульоне.	Превышение допустимых санитарных уровней	Кислотное брожение микробиальной природы при оттаивании и повторном замораживании

Шейки индеек	1	Запах окисленного жира, изменение цвета поверхности до серо-коричневого и желто-коричневого цвета. Бульон имеет запах окисленного жира.	Не выявлено превышения допустимых санитарных уровней.	Окислительные превращения в липидах.
--------------	---	---	---	--------------------------------------

Ссылки

Ссылки в тексте делаются по следующим образцам:

на формулу	формула (2.12)
на формулу в приложении	формула (А.5)
на таблицу в тексте	таблица 3.5
на таблицу в приложении	таблица В.3
на приложение	приложение В
на рисунок в тексте	рисунок 2.4
на рисунок в приложении	рисунок А.2
на пункт текста	п. 2.1.8
на позицию чертежа или рисунка	(21)
на литературу	[4]
на стандарты	ГОСТ 2.105

Ссылки на нормативно-технический документ (ГОСТ, ОСТ, ТУ и др.) можно приводить непосредственно в тексте, например, «Согласно ГОСТ 7.32-91».

Приложения

Некоторые материалы магистерской диссертации могут быть вынесены в приложения (копии различных документов, иллюстрации, таблицы и др.).

Приложения оформляются как продолжение основного документа на его последующих страницах и включаются в общую нумерацию страниц. Приложения располагаются в порядке появления на них ссылок в тексте.

Все приложения должны быть перечислены в содержании магистерской диссертации с указанием их номеров и заголовков.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок, который записывают симметрично относительно полей листа (по центру) с прописной буквы отдельной строкой. По центру страницы над заголовком пишется слово «Приложение».

Если в документе несколько приложений, они нумеруются арабскими цифрами порядковой нумерацией.

Приложения допускается обозначать заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита,

за исключением букв I и O.

Если в документе одно приложение, оно обозначается «Приложение А» или «Приложение 1».

Рисунки, таблицы и формулы, помещенные в приложении, нумеруют. Например, «Рисунок В.1» – первый рисунок приложения В; «Таблица А.2» – вторая таблица приложения А; формула (Б.1) – формула 1 приложения Б.

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

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*

Шкляр, М.Ф. Основы научных исследований. [Электронный ресурс] — Электрон, дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 244 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56263>

Книги двух авторов

Хвыля, С.И. Оценка качества и биологической безопасности мяса и мясных продуктов микроструктурными методами: учебное пособие / С. И. Хвыля, Т. М. Гиро; ФГБОУ ВПО СГАУ. - Саратов: Буква, 2015. - 240 с

Книги трех авторов

Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1.Общая технология мяса /И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. – Москва.: КолосС, 2009. – 565 с.

Книги четырех и более авторов

Жаринов, А.И. Пищевая биотехнология: научно-практические решения в АПК: учебник / А.И.Жаринов, И.Ф.Горлов, А.Ю. Нелепов, Н.А.Соколова. – Волгоград: Волгоградское научное издательство, 2009. – 543 с.

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. 5

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 - 5

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 // Библиотечковедческие 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

Патентная литература, стандарты, нормативно-технические и технические документы

Патент

Пат. 2187888 Российская федерация, МПК 7 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.

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.

Стандарт

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

Электронные ресурсы

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

По окончании практики обучающийся предоставляет на проверку руководителю практики, в последний день практики, надлежаще оформленный отчет.

По окончанию практики, руководитель практики, где проводилась практика, составляет отзыв-характеристику (*приложение 4*) на обучающего с обязательной оценкой степени освоения соответствующей компетенции. Отзыв-характеристика подписывается руководителем структурного подразделения университета и ставится печать структурного подразделения университета, в отзыв - характеристики напротив каждой компетенции в соответствующей клетке отражающей степень освоения компетенции ставится подпись руководителя практики структурного подразделения университета и ставится печать.

По окончании практики обучающийся сдает надлежаще оформленный дневник по практике, отчет по практике и отзыв-характеристику руководителю практики. Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики. Для этого назначается заседание комиссии, на котором рассматриваются вопросы аттестации обучающихся по практике с проведением собеседования, и осуществляется заполнение аттестационных листов (*приложение 5*), экзаменационных ведомостей и зачетных книжек.

5. Аттестация по практике

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики.

Итоговым контролем по практике «Технологическая практика», согласно учебного плана по направлению подготовки 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения» является зачёт (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника по практике, отчета по практике, отзыв - характеристики и собеседования.

Аттестация по практике «Технологическая практика» осуществляется аттестационной комиссией, которая состоит из руководителя практики от университета, заведующего выпускающей кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» и преподавателя кафедры. Состав аттестационной комиссии утверждается распорядительным актом руководителя

структурного подразделения, ответственного за реализацию соответствующей основной профессиональной образовательной программы.

Аттестация обучающихся по практике проводится в последний день практики. Основанием для аттестации обучающегося по 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 отрицательная отзыв-характеристика;

- неудовлетворительное собеседование.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики «Технологическая практика» 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.

По итогам аттестации по практике аттестационная комиссия оформляет аттестационный лист (*приложение 5*), который подшивается вместе с дневником практики и отчетом по практике.

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. В чем заключается новизна Вашей темы?
2. Чем отличается разработанный Вами продукт от аналогичных, представленных на рынке
3. Структура технологической практики.
4. Что является результатом технологической практики?
5. Как можно защитить интеллектуальную собственность научной работы?

6. Правила проведения постановочного эксперимента по выбранному направлению исследований.
7. Какие виды экспериментов бывают?
8. Чем руководствовались при выборе объекта исследований?
9. Что такое чистота эксперимента?
10. Как составляется план эксперимента?
11. Пути формирования функционально-технологических свойств мясного сырья.
12. Качество мясопродуктов и факторы его определяющие.
13. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания.
14. Исследование показателей пищевой и технологической адекватности в мясном сырье.
15. Система НАССР - контроля качества и безопасности продукта.
16. В чём заключается актуальность технологической практики?

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература:

1. **Антипов, С.Т.** Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, В. А. Панфилов, С. В. Шахов; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 448 с.: <https://e.lanbook.com/book/121492>
2. **Бобренева, И. В.** Функциональные продукты питания и их разработка: монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115482>
3. **Бурова, Т. Е.** Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 160 с. — <https://e.lanbook.com/book/108329>
4. **Войтенко, О.С.** Технология пробиотиков и продуктов на их основе : учебное пособие / составитель О. С. Войтенко. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 171 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134397>
5. **Волощенко, Л. В.** Технология соленых штучных изделий : 2019-08-27 / Л. В. Волощенко. — Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2017. — 61 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123386>
6. **Голубцова, Ю. В.** Биотехнология пищевого сырья и продуктов питания: учебное пособие / Ю. В. Голубцова, О. В. Кригер, А. Ю. Просеков. — Кемерово: КемГУ, 2017. — 111 с. — ISBN 979-5-89289-

- 123-2. — Текст : электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103935>
7. **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>
 8. **Кобыляцкий, П.С.** Технология переработки птицы и птицепродуктов: учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 179 с.— Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133429>
 9. **Кузнецов, В.Н.** Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : методические рекомендации / составитель В. Н. Кузнецов. — пос. Караваяево : КГСХА, [б. г.]. — Часть 2: Мясоперерабатывающие предприятия — 2019. — 99 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133682>
 10. **Мишанин, Ю. Ф.** Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-2562-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96860>
 11. **Мотовилов, О.К.** Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92612>
 12. **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>
 13. **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-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902>
 14. **Шелепов, В.Г.** Пищевые продукты на основе нетрадиционного мясного сырья животных Сибири и Арктики: монография / В. Г. Шелепов, В. А. Углов, Е. В. Бородай, В. М. Позняковский. —

Кемерово: КемГУ, 2019. — 233 с. — ISBN 978-5-8353-2546-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/135199>

б) дополнительная литература:

1. **Антипов, С.Т.** Инновационное развитие техники пищевых технологий [Электронный ресурс]: учеб, пособие / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, Д.А. Казарцев, А.Г. Мордасов; под ред. Панфилова В.А. — Электрон, дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 660 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74680>.

2. **Антипова Л.В.** Производственный учёт и отчётность/Л.В. Антипова, Л.П. Бессонов. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 504 с.

3. **Антипова, Л.В.** Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов. [Электронный ресурс] / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Электрон, дан. — СПб.: ГИОРД, 2012. — 600 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4880>

4. **Белов, Н.А.** Методические указания к выполнению магистерской диссертации: курсовые работы и проекты по направлению подготовки, научно-исследовательская работа, подготовка, оформление и защита выпускной квалификационной работы [Электронный ресурс]: метод, указ. / Н.А. Белов, М.В. Пикунов, С.В. Лактионов. — Электрон, дан. — Москва: МИСИС, 2013. — 105 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/47415>

5. **Бессарабов, Б.Ф.** Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. [Электронный ресурс] / Б.Ф. Бессарабов, А.А. Крыканов, Н.П. Могильда. — Электрон, дан. — СПб.: Лань, 2012. — 352 с. ISBN 978-5-8114-1328-7 — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4313>

6. **Говорунова, Т.В.** Учет и контроль затрат на производство продукции мясоперерабатывающего предприятия: монография / Т. В. Говорунова, Г. В. Сапогова, Д. А. Тахтомысова. - М.: РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева, 2009. – 291 с.

7. **Гуринович, Г.В.** Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. — Электрон, дан. — Кемерово: КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/72027>

8. **Евтеев, А.В.** Методы исследования мяса и мясных продуктов: методические указания к выполнению лабораторных работ / А.В. Евтеев, Е.В. Фатьянов: под ред. Фатьянова Е.В. – Саратов: ФГБОУ ВПО «Вавиловский университет», 2014. – 32 с.

9. **Касторных, М.С.** Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и мясных продуктов. [Электронный ресурс] / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Электрон, дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>

10. **Килкаст, Д.** Стабильность и срок годности. Мясо и рыбопродукты / Д. Килкаст; ред. П. Субраманиам. - СПб.: ИД "Профессия", 2012. - 420 с. : ил., табл. - ISBN 978-5-904757-38-0
11. **Киселев, Л.Ю.** Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/4978>
12. Методы исследования сырья и готовой продукции [Электронный ресурс]: учеб, метод, пособие - Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2013 - 76 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/70913>.
13. Пищевые ингредиенты для мясной промышленности: производственно-практическое издание / В. В. Прянишников [и др.]. - Краснодар: Экоинвест, 2012. - 260 с. - ISBN 978-5-94215-147-8
14. **Мотовилов, О.К.** Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс] / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — Электрон, дан. — СПб.: Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71724>
15. **Пронин, В.В.** Технология первичной переработки продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко, И.А. Мазилкин. — Электрон, дан. — СПб.: Лань, 2013. — 176 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5852>
16. **Прянишников, В.В.** Инновационные технологии в мясопереработке: монография / В. В. Прянишников, А. В. Ильтяков, Г. И. Касьянов. – Краснодар: Экоинвест, 2011. – 164 с.
17. **Прянишников, В.В.** Инновационные технологии в производстве мясных продуктов. Растительные и животные белки в пищевых технологиях: монография / В. В. Прянишников, А. В. Ильтяков, Г. И. Касьянов. - Saarbrücken:LambertAcademicPublishing, 2012. - 308 с. - ISBN 978-3-8473-2034-0
18. **Прянишников, В.В.** Пищевые волокна и белки в мясных технологиях: монография / В. В. Прянишников, А. В. Ильтяков, Г. И. Касьянов. - Краснодар: Экоинвест, 2012. - 200 с. - ISBN 978-5-94215-142-3
19. **Рогов, И.А.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса /И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. – Москва.: КолосС, 2009. – 565 с.
20. **Рогов, И.А.** Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Технология мясных /И.А.Рогов, А.Г.Забашта, Г.П.Казюлин. – Москва.: КолосС, 2009. – 711 с.
21. **Серегин, С.А.** Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья. [Электронный ресурс] — Электрон, дан. — Кемерово: Кем ТИПП, 2014. — 104 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/60197>

22. **Смирнов, А. В.** Разделка мяса в России странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 136 с.: ил. - ISBN 978-5-98879-170-6

23. **Урбан, В.Г.** Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учеб, пособие — Электрон, дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395>.

24. **Федоренко, И.Я.** Ресурсосберегающие технологии и оборудование в животноводстве. [Электронный ресурс] / И.Я. Федоренко, В.В. Садов. — Электрон, дан. — СПб.: Лань, 2012. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3803>

25. **Харченко, Г.М.** Технологическое оборудование для переработки мяса. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Новосибирск: НГАУ, 2011. — 170 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4585>

26. **Шарафутдинов, Г.С.** Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон, дан. — СПб.: Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771>

27. **Шкляр, М.Ф.** Основы научных исследований. [Электронный ресурс] — Электрон, дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 244 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56263>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты 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_selsko_khozjajstvennykh_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>

9. Все для студента - <http://www.twirpx.com/file>

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 технологии www.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://library.sgau.ru>

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 «Znanium.com» <https://znanium.com>

Электронная библиотечная система «Znanium.com» – ресурс, включающий в себя электронные версии книг. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. 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.

4. Поисковые интернет-системы Яндекс <https://www.yandex.ru/> , Google <https://www.google.ru/>.

5. Реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>.

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

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

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

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

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных занятий;

– 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	Все разделы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	Вспомогательная
2	Все разделы дисциплины	ESET NOD32	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 требованиями охраны труда и пожарной безопасности;

– с целями и задачами практики;

– с этапами ее проведения;

– с требованиями, которые предъявляются к местам практики обучающегося;

– с методикой оформления соответствующей документации.

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

Практика проводится на базе лаборатории кафедры Технологий

производства и переработки продукции животноводства, структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

Все обучающиеся перед началом практики должны получить на кафедре 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 руководители 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 университета в соответствии с установленной системой в данной организации.

Заключительный этап

В течение этого периода 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 дневники и отчеты 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 №__).*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии 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	Учебная практика
Наименование практики	«Технологическая практика»
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Курс, группа	курс, М-ППЖ-
Ф.И.О. студента (полностью)	<i>Фамилия Имя отчество</i>

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

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

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

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Вид практики	Производственная практика
Наименование практики	«Технологическая 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	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Курс, группа	курс, М-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;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

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;
- осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики в дневнике (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
- составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

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

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

- 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;
- контролирует прохождение обучающимся инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
- оказывает консультативную помощь обучающемуся в процессе прохождения практики и по составлению отчета;
- осуществляет текущий контроль успеваемости, делая отметку о ходе прохождения практики и выполнения программы практики (выполнено / выполнено частично / не выполнено);
- составляет отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Примечание

(если практика проводится не на выпускающей кафедре)

В случае проведения практики в профильной организации (профильном структурном подразделении университета) руководителем практики от университета и руководителем практики от профильной организации (профильного структурного подразделения университета) составляется **совместный рабочий график (план) проведения практики**.

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

«Технологическая практика»

Руководителю:

Название профильной организации (профильного структурного подразделения университета)	
Месторасположение	

Направляется обучающийся:

Ф.И.О. полностью	
Направление подготовки	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Курс, группа	курс, М-ППЖ-

Сроки практики:

с «_____» _____ 20__ г. до «_____» _____ 20__ г.

Декан факультета:

Ф.И.О.

Подпись
М.П.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Раздел программы практики. Краткое содержание раздела программы практики	Продолжительность освоения раздела практики, количество часов, сроки
Подготовительный. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Планирование практики.	108 ч
Основной. Знакомство с предприятием Анализ ассортимента предприятия Краткий обзор производственных участков и технологического оборудования предприятия Сбор и анализ научной и научно-технической информации по теме индивидуального задания, в соответствии с базой практики. Изучение специальной литературы по теме индивидуального задания, в соответствии с базой практики. Усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования по индивидуальному заданию, научно-справочного материала и библиографического списка согласно действующих стандартов.	108 ч
Заключительный. Обработка полученных результатов в соответствии с индивидуальным заданием. Подготовка отчета по практике. Сдача готового отчета. Аттестация по практике.	108 ч
ИТОГО	324 ч.

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

(заполняется при проведении практики в профильной организации на основании рабочего графика (плана) проведения практики)

Структурное подразделение университета / профильной организации	Описание работы	Продолжительность работы	
		количество дней	сроки

Руководитель практики от университета:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель практики от профильной организации:

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

Дата	Содержание работы	Отметка руководителя (выполнено / выполнено частично / не выполнено)
	Инструктаж по охране труда.	
	Инструктаж по технике безопасности	
	Инструктаж по пожарной безопасности.	
	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка	

Для заметок, эскизов, графиков, чертежей и т.п.

Форма титульного листа отчета обучающегося о прохождении практики

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Кафедра «Технологии производства и переработки продукции животноводства»

ОТЧЕТ

Вид практики	Производственная практика
Наименование практики	«Технологическая практика»
Сроки прохождения практики	00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.
Направление подготовки	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Курс, группа	курс, М-ППЖ-
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	Фамилия Имя отчество

Сдал (а)	Принял
	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

Вид практики	Учебная практика
Наименование практики	«Технологическая практика»
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	
Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Направление подготовки	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Курс, группа	курс, М-ППЖ-

За время прохождения практики «Технологическая практика» обучающийся освоил все необходимые компетенции, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой:

Компетенция. Уровень сформированности компетенции	Подпись <i>(выбрать нужное)</i>
УК 3 - Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели 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 организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует знание организации и руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	
Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания организации и руководства работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели, не затрудняется с ответом на вопросы;	
ПК 1 - Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;	
Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеет разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.	
Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо использует на практике навыки и умения разработки новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	

<p align="center">Компетенция.</p> <p align="center">Уровень сформированности компетенции</p>	<p align="center">Подпись <i>(выбрать нужное)</i></p>
технологических линиях, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся использует на практике навыки и умения разработки новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания, навыки и умения разработки новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	
ПК 2 - Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;	
<p>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не умеет управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	
<p>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся испытывает затруднения в управлении испытаниями и внедрении новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся способен самостоятельно ориентироваться в управлении испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания и способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом.</p>	
ПК 3 - Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли;	
<p>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно); Обучающийся не владеет фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки.</p>	
<p>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо владеет фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся демонстрирует способность свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует все способы свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания животного происхождения, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	
ПК 4 - Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;	
<p>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности, не умеет пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	

<p style="text-align: center;">Компетенция. Уровень сформированности компетенции</p>	<p style="text-align: center;">Подпись <i>(выбрать нужное)</i></p>
<p>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся слабо освоил знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся приобрел знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности, в целом успешно умение пользоваться теоретическим материалом на практике, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует отличные знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	
<p>ПК 5 - Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда;</p>	
<p>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) Обучающийся не способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда, при ответе на вопросы допускает существенные ошибки и неточности.</p>	
<p>Пороговый уровень (удовлетворительно) Обучающийся испытывает затруднения в разработке предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p>Продвинутый уровень (хорошо) Обучающийся умеет разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.</p>	
<p>Высокий уровень (отлично) Обучающийся демонстрирует глубокие знания и умения разработки предложений по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом при постановке производственной задачи.</p>	

**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:

_____ (зачтено/не зачтено)

Руководитель практики от профильной организации (профильного структурного подразделения):

Должность	Фамилия И.О.	Подпись, дата

М.П

Министерство сельского хозяйства 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 / 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Вид практики: Учебная

Наименование практики: **«Технологическая практика»**

Способ проведения практики: стационарная

Форма проведения практики: дискретная

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии зав. кафедрой д\с. х. наук профессор Молчанов А.В.

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 практики.

«Технологическая практика»

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).

Приложение 6

Декан факультета ветеринарной медицины,
пищевых и биотехнологий
ФГБОУ ВО Вавиловский университет

обучающегося курса
группы М-ППЖ -

направления подготовки
19.04.03 Продукты питания животного
происхождения
Профиль Биотехнологии в
мясомолочной индустрии
Тел.: _____
e-mail: _____

Заявление.

Настоящим сообщаю, что для прохождения практики «Технологическая практика» мной
выбран _____ способ прохождения практики.
Стационарный/выездной

Сроки прохождения практики:

«__» _____ 20__ г. – «__» _____ 20__ г.

подпись

«__» _____ 20__ г.

Согласовано:

Заведующий кафедрой _____ / _____ /

Декан ФВМП и Б _____ / _____ /

СПРАВКА

Дана _____
обучающемуся, направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», _____ курса, группы М-ППЖ -
в том, что он (а) в соответствии с двусторонним договором направлен (а) на
практику в _____
с « _____ » по « _____ » _____ 20__ г.
Ответственным за прохождение технологической практики и руководителем с
производства был назначен _____
(должность и ф.и.о).

М.П.

подпись с расшифровкой

Содержание

Введение

- 1 Краткая характеристика предприятия (история предприятия, адрес и т.п.)
- 2 Ассортимент вырабатываемой продукции предприятия
- 3 Краткий обзор производственных участков и технологического оборудования предприятия (структура управления предприятием, описание основных и вспомогательных участков и цехов, описание оборудования с основными техническими характеристиками)
- 3 *Индивидуальное задание (по материалам предприятия)*

3.1

3.2

...

Заключение

Список литературы

Приложение