

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 11.02.2025 13:35:34
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
[Подпись] Молчанов А.В.
» _____ 20 г.

УТВЕРЖДАЮ

Д.о. декана факультета ВМПнБ
[Подпись] Попова О.М.
» _____ 20г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики*	НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА
Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Заочная
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	6
Количество недель, отводимых на практику	4
Форма итогового Контроля	Зачет

Разработчик: доцент, Андреева С.В

[Подпись]
(подпись)

Саратов 2021

1. Цели практики

Цель практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа» является подготовка магистранта к решению задач научно-исследовательского характера и к выполнению выпускной квалификационной работы;

2. Задачи практики

Задачами научно-исследовательской работы являются:

- обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления, формирование четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;
- формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;
- разработки планов, программ и методик проведения проведения научного эксперимента;
- расширение научно-технического кругозора магистранта за счёт участия в информационно-аналитическом процессе и самостоятельного изучения научной литературы и патентов, отражающих последние достижения в области исследования;
- проведение научных исследований, выполнение технических разработок, оформление их результатов,

3. Место научно-исследовательской работы в структуре ОПОП ВО магистратуры

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, научно-исследовательская работа относится к разделу вариативной части Блока 2.

Научно-исследовательская работа базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении дисциплин: «Русский язык в деловой и научной коммуникации», «Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения», «Научные основы продовольственной безопасности продуктов животного происхождения», «Методология проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами и составом».

Для качественного усвоения дисциплины обучающийся должен:

- знать: современные методы исследований; современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах; новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения.

- уметь: профессионально эксплуатировать современное оборудование и приборы; собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам, ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований.

Выполнение научно-исследовательской работы позволяет собрать необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы в форме магистерской диссертации.

4. Объем научно-исследовательской работы, способы и формы ее проведения

Вид практики - производственная практика

Форма проведения практики - дискретная

Способы проведения практики: стационарная или выездная.

5. Место и время проведения научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа проводится на базе кафедр, лабораторий и профильных структурных подразделений университета и/или на базе профильных предприятий и организаций, в соответствии с календарным графиком учебного процесса с 33 по 37 неделю.

Местом выполнения научно-исследовательской работы магистрантов являются:

1. Подразделения вуза – научная библиотека, учебные и научно-исследовательские лаборатории. В них магистранты получают базовые навыки научно-исследовательской работы (патентный поиск, работа с научной и периодической литературой; изучение методологии НИР, освоение методик исследований и диагностики, применяемых в области переработки продукции животноводства).

2. Другие учреждения, предприятия и организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, профиль которых соответствует профилю подготовки магистра 19.04.03 Продукты питания животного происхождения:

- производственные цеха предприятий по переработке сельскохозяйственного сырья животного происхождения;
- лаборатории профильных НИИ;
- аккредитованные испытательные лаборатории и центры;
- подразделения Роспотребнадзора;
- лаборатории предприятий по переработке сельскохозяйственного сырья животного происхождения.

В данных учреждениях проводятся исследования, непосредственно связанные с выполнением магистерской диссертации.

Научно-исследовательская работа магистрантов осуществляется на основании соответствующего договора между вузом и организацией.

Магистранты, работающие по специальности, могут проводить научные исследования по месту работы (при условии возможности их проведения).

НИР направлена на последовательное освоение и закрепление теоретического и практического материала, что формирует комплексный подход к прохождению программы магистратуры.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения научно-исследовательской работы.

Научно-исследовательская работа направлена на формирование следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

«Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-1);

«Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2)

«Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции» (ПК-4)

«Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-5)

ПК-1.1 Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами

ПК-1.2 – определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях;

ПК-1.3 – Разрабатывает новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов

ПК-2.1 – анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;

ПК-2.2 – Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

ПК-2.3 – Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных

режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения

ПК-4.1 – Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

ПК-4.2 – Использует в своей производственно-технологической деятельности высокотехнологичное оборудование для инновационных способов переработки сырья

ПК-5.2– Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания

В результате прохождения научно-исследовательской работы обучающийся должен приобрести следующие:

Компетенция	Обучающийся должен приобрести:	
	умения	практические навыки
1	3	4
ПК-1Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;	Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;	организацией ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
ПК-2Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Владеет методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-4Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции	Навыками применения нормативной и технической документации для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции
ПК-5 Способен осуществлять контроль	Способен осуществлять соблюдение	Владеет навыками осуществления контроля

соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	и экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
---	--	---

7. Структура и содержание научно-исследовательской работы

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы составляет 6 зачетных единиц, 216 академических часов;

№ п/п	Разделы (этапы) НИР	Продолжительность разделов (этапов) НИР	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	<p>Подготовительный этап.</p> <p>Участие в общем организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой НИР; первичный инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности; ознакомление с правилами составления отчета о прохождении НИР);</p>	2/72	Дневник практики собеседование
2	<p>Основной этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> - получение задания от руководителя практики; - составление плана НИР по выбранной теме; - изучение технической документацией на разрабатываемый объект; - определение объекта и методов исследования; изучение и выбор методов анализа и обработки экспериментальных данных; - разработка схемы эксперимента; изучение требований к порядку внедрения результатов научных исследований 	3/98	Дневник практики Собеседование, выполнение индивидуального задания
3	<p>Заключительный этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения индивидуального задания, подготовка отчета 	1/36	Дневник практики Собеседование с руководителем НИР, защита отчета о прохождении НИР,
4	Промежуточная аттестация		Зачет
5	ИТОГО	6/216	

8. Формы отчетности по научно-исследовательской работе

Уровень проведения научно-исследовательской работы оценивается руководителем на основе отчета, составленного магистром. Форма отчета о научно-исследовательской работе зависит от направления научно-исследовательской работы, а также его индивидуального задания. Результаты научно-исследовательской работы должны быть оформлены в письменном виде (отчет) и представлены для утверждения научному руководителю. Отчет по проведенной НИР является основным документом, отражающим с наибольшей эффективностью результаты фактически выполненных работ и исследований, и должен включать следующие элементы:

- титульный лист;
- содержание отчета;
- индивидуальное задание, утвержденное руководителем практики
- текстовую часть, где должны быть отражены материалы выполняемых работ отдельно по каждому разделу списка рекомендуемых мероприятий. *(Кратко описать схему эксперимента объекты и перечислить методы исследования)*
- графические и табличные материалы (если таковые имеются);
- перечень сокращений, символов, и специальных терминов с их определениями и толкованиями (если это необходимо);
- список использованной литературы.

Отчет о научно-исследовательской работе с визой научного руководителя должен быть представлен на кафедру.

Отчет представляется в письменном виде. НИР может быть не зачтена в случае невыполнения индивидуального задания магистром, отсутствия отчета и/или получения неудовлетворительной оценки на основании защиты отчета или предоставления отчета по НИР с существенными, грубыми нарушениями.

9. Фонд оценочных средств по научно-исследовательской работе

Фонд оценочных средств представлен в приложении 1 к программе практики «Производственная практика: НИР».

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение научно-исследовательской работы

10.

а) основная литература (библиотека СГАУ):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (таб. 3)
1	2	3	4	5

1	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья и продуктов: учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/134369	А. Л. Алексеев	Донской ГАУ, 2019	1-3
2	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения : учебное пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/114989	С. Т. Антипов	Донской ГАУ, 2018	1-3
3	Научно-исследовательская работа: методические указания https://e.lanbook.com/book/179598	Е. В. Долгошева	Самара : СамГАУ, 2021	1-3
4	Физиология питания: Учебник	Позняковс кий, В.М.	Санкт-Петербург : Лань, 2018.	1-3

б) дополнительная литература:

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособи.: Части III и IV [Электронный ресурс]. http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-3
2	Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и III[Электронный ресурс]	Ли Геннадий Тихонович	М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	1-3

http://znanium.com/catalog/author/8351cdc0-57d0-11e6-a53f-90b11c31de4c			
---	--	--	--

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Мясной клуб (все о мясе) [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://www.meat-club.ru/> ; (дата обращения 31.05.2017).
2. Мясная индустрия [Электронный ресурс] : офиц. сайт журн. – Режим доступа: <http://www.meatind.ru/> ; (дата обращения 12.04.2017).
3. Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014. – Режим доступа: <http://www.complexdoc.ru/norms/oks/> ; (дата обращения: 31.05.2017).
4. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>

г) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>.
2. Электронная библиотека РГБ. – <http://www.rsl.ru/ru/s3/s331/s122/d1312/d13124792>
3. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>;
4. ВНТП. ВНТП 540/697-91. Нормы технологического проектирования предприятий мясной промышленности <http://nordoc.ru/doc/46-46190>
5. Методические материалы, размещённые на сайте «КОМПАС в образовании». <http://kompas-edu.ru/>
6. Сайт фирмы АСКОН. <http://www.askon.ru>
7. Видеоуроки КОМПАС 3D v11 <http://www.teachvideo.ru/course/56>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

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

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

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

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

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

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

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

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

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

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов.</p> <p>Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	Вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы

Для проведения НИР используется следующее материально-техническое обеспечение: лабораторные приборы и оборудование кафедры технология производства и переработки продукции животноводства, структурных подразделений Саратовского ГАУ, профильных предприятий и

НИИ, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-исследовательских работ. Доступ к Интернет-ресурсам.

12. Методические указания по организации и проведению научно-исследовательской работы

Организация научно-исследовательской работы

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

НИР проводится на базелаборатории кафедры технология производства и переработки продукции животноводства, структурных подразделений ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, а также профильных предприятиях и НИИг. Саратова.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить НИР 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 НИР и индивидуальным планом выполнения НИР;
- соблюдают правила внутреннего распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

Контроль за организацией и проведением НИР осуществляет руководитель НИР.

Руководство научно-исследовательской работой

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

Для руководства НИР, проводимой в профильной организации, назначается руководитель (руководители) НИР из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», организующей проведение НИР (далее – руководитель НИР от университета), и руководитель (руководители) НИР из числа работников профильной организации (далее – руководитель НИР от профильной организации).

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

Руководитель НИР от профильной организации закрепляется

протоколом заседания кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

Руководитель НИР от университета:

- составляет и утверждает индивидуальный план выполнения научно-исследовательской работы;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения НИР 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 НИР;
- оценивает результаты прохождения НИР обучающимися;
- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики.

Руководитель НИР от профильной организации:

- согласовывает индивидуальный план выполнения научно-исследовательской работы;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения НИР 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.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технология производства и
переработки продукции животноводства»
« 21» 05 2021 года (протокол № 20)*

