

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 14.03.2025 09:01:23
Уникальный программный ключ:
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 производственной практики «Научно-исследовательская работа»
по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного
происхождения»
направленность (профиль) «Биотехнологии в мясомолочной индустрии»

Часть 1

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

Методические указания для проведения производственной практики «Научно-исследовательская работа» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» / Сост. У.М. Курако. - Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет. 2022. - 51 с.

В методических указаниях рассмотрены основные вопросы организации и проведения производственной практики «Научно-исследовательская работа», а также особенности выполнения и оформления отчетной документации.

Содержание

Введение	4
1. Общие положения	5
2. Организация производственной практики	6
3. Этапы проведения производственной практики	9
4. Структура и содержание отчетной документации по практике	10
5. Аттестация по производственной практике	22
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	24
7. Методические указания по организации и проведению практики	31
8. Права и обязанности руководителя практики от университета	32
9. Права и обязанности руководителя практики от организации	33
Приложение 1. Отчетная документация обучающегося о прохождении практики	35
Приложение 2. Форма индивидуального задания	36
Приложение 3. Форма отчёта по практике	44
Приложение 4. Форма отзыва-характеристики	45
Приложение 5. Аттестационный лист	48
Приложение 6. Заявление о способе прохождения практики	50
Приложение 7. Справка	51
Приложение 8. Ходатайство	52

Введение

В эпоху интенсивного научно-технического прогресса невозможно получить полноценное высшее образование без прохождения практики, поскольку практическая деятельность позволяет определить, способен ли обучающийся применить свои теоретические знания при выполнении практических задач, способен ли он работать самостоятельно, собирать, обрабатывать и анализировать собранные сведения.

Главная цель практики заключается в предоставлении возможности будущему специалисту проявить и реализовать накопленные за время обучения знания в деятельности профильных предприятий/организаций.

Благодаря производственной практике, обучающийся знакомится с особенностями исполнения обязанностей в будущей области профессиональной деятельности. Определяет уровень собственной подготовки к предстоящей работе и окончательно определяется с направлением своей дальнейшей деятельности в области создания продуктов питания животного происхождения.

Во время практики он не только приобретает новые практические знания, но и согласно программе практики, учится осуществлять самостоятельный анализ, исследовать деятельность предприятия/организации, особенности своей профессиональной деятельности, своего места в рабочем коллективе, выявлять проблемы и перспективы для своего дальнейшего развития. Формулирует идеи и намечает собственный план действий по совершенствованию своей подготовки и развитию выбранного направления деятельности. Данные предложения, впоследствии будут отражены и реализованы в процессе выполнения выпускной квалификационной работы.

1. Общие положения

Целью практики «Научно-исследовательская работа» обучающегося 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.

Практика «Научно-исследовательская работа» обучающегося призвана обеспечить тесную связь между научно-теоретической и практической подготовкой обучающегося, в соответствии со специализацией магистерской программы «Биотехнологии в мясомолочной индустрии», и акцентирование внимание обучающегося на исследовательскую составляющую производственной деятельности перерабатывающих предприятий и научно-производственных центров, завершающим этапом которой является подготовка выпускной квалификационной работы.

Задачами практики «Научно-исследовательская работа» 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 или выездная.

Место и время проведения практики. Практика проводится в лабораториях кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» и её филиалов на производстве, а также профильных структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильных предприятиях, г. Саратова с которыми заключены двусторонние договора на проведение практики обучающихся.

Выездная практика может проводиться на следующих предприятиях (на усмотрение руководителя практики и по согласованию с руководителем

предприятия):

- Предприятия по переработке молока:
 - ОАО «Саратовский молочный комбинат» (г. Саратов);
 - ОАО «Комбинат детского питания» (г. Саратов);
- Предприятия по переработке мяса:
 - ООО «Сидоринские колбасы» (г. Саратов.);
 - ООО «Куровские колбасы» (г. Саратов.);
 - ООО «Новые технологии» (г. Саратов.);
 - ООО «Ермолинские полуфабрикаты» и др
 - ГНУ НИИСХ Юго-Восток Россельхозакадемии (г. Саратов) –

сельскохозяйственная биотехнология;

- ФГБНУ «Саратовский научно-исследовательский ветеринарный институт» (г. Саратов);

- ФКУЗ РосНИПЧИ «Микроб» Роспотребнадзора (г. Саратов);
- ФГБУ «Россельхозцентр» (г. Саратов)

- ОАО «Жировой комбинат» (г. Саратов) и др.

Стационарная практика проводится в следующих структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет:

- Орган по сертификации продукции;
- Учебно-научно-испытательная лаборатория по определению качества пищевой и сельскохозяйственной продукции;
- УНПК «Пищевик» и др.

Время проведения практики: Научно-исследовательская работа проводится во 2 семестре очного обучения и на 1 курсе заочного обучения, общая трудоемкость практики, 9 зет, всего 324 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса в течение всего семестра.

2. Организация производственной практики

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

Практика проводится на базе лаборатории кафедры Технология производства и переработки продукции животноводства, структурных подразделениях ФГБОУ ВО Вавиловский университет, а также профильные предприятия и НИИ г. Саратова.

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

Обучающиеся 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» и заключенные университетом коллективные и индивидуальные договоры с профильными предприятиями, организациями на проведение практики обучающихся.

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 «Научно-исследовательская работа»

Для руководства практикой «Научно-исследовательская работа»: 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 профильной организации закрепляется протоколом заседания кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», на основании выписки из распорядительного акта руководителя профильной организации.

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 отчет по практике и отзыв-характеристику на обучающегося об уровне освоения компетенций.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего распорядка;
- в конце практики проверяет отчет по практике и составляет 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.

- *владеть*: навыками выполнения и представления результатов анализа методов и технических средств обеспечивающих защиту производственного; навыком самостоятельного формулирования цели и задач исследований, а так же навыком разработки практических рекомендаций по выполнению поставленных задач; навыком выявления новых решений по совершенствованию продуктов питания животного происхождения; навыком проведения безопасного поиска информации по направлениям создания продуктов питания животного происхождения; навыком работы в коллективе и использования технического обеспечения предприятия при проведении исследований.

3. Этапы проведения практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Научно-библиографический поиск в библиотеке и электронных ресурсах. Планирование научно-исследовательской работы. Подготовка содержания с разделами отчета.
2	Основной этап	Усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования, научно-справочного материала и библиографического списка согласно действующих стандартов. Написание введения с постановкой целей и задач исследования. Сбор и анализ научной и научно-технической информации по теме индивидуального задания. Формирование разделов литературного обзора. Описание методик проведения экспериментальных исследований. Составление отчета по разделам.
3	Заключительный этап	Сдача готового отчета в форме аналитического обзора литературы. Оформление списка литературы. Аттестация по практике.

4. Структура и содержание отчетной документации по практике

Формой отчетности по практике «Научно-исследовательская работа» является 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);

Совместно с руководителями практики от предприятия и 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. Затем заполненные листы подписывает представитель от предприятия и ставится печать предприятия.

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 А4 (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*).

Содержание отчета по практике

Оглавление (с обозначением номеров страниц);

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

Основная текстовая часть, включает следующие обязательные разделы:

1. Характеристика базы практики

Приводятся сведения о месте нахождения предприятия (организации, учреждения), форме собственности, специализации, мощности, о его структуре с перечислением основных цехов и дополнительных подразделений (котельная, гараж, складские помещения и т.п.). Указывается число сотрудников, должности и фамилии руководителей предприятия и подразделений (директор, главный инженер, главный технолог, заведующий лабораторией).

Дается схема направлений переработки сырья на предприятии.

Указывается ассортимент выпускаемой продукции, ее объем и форма реализации. Указывается наличие производственных очистных сооружений.

2. Характеристика технологического процесса.

3. Характеристика исходных веществ и материалов. Приводится подробная характеристика и химический состав используемого сырья, соответствие его нормативным документам (ГОСТ, ТУ и др.).

4. Методики исследований продукции. Излагаются конкретные данные по используемому оборудованию с описанием установок, оборудования, аппаратуры, приборов, средств измерений. Для приборов и средств измерений приводятся сведения о классе их точности и параметрах, характеризующих погрешности измерений.

5. Рекомендации по усовершенствованию технологических процессов на предприятии.

Технологическая часть (при наличии)

Содержит описание схемы технологического процесса, технологические расчеты и выбор основного и вспомогательного оборудования.

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

Выводы. Приводятся четко сформулированные положения, в которых отражены итоги практики и полученные результаты. Выводы приводятся в виде пронумерованного списка и начинаются со слов: «изучено», «показано», «установлено», «определено», «исследовано» и т.п.

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

Приложения. Включают в себя основные и промежуточные материалы, собранные в период прохождения практики (разработанные документы, структуры, графики, диаграммы и т.п.).

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 именуются 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.

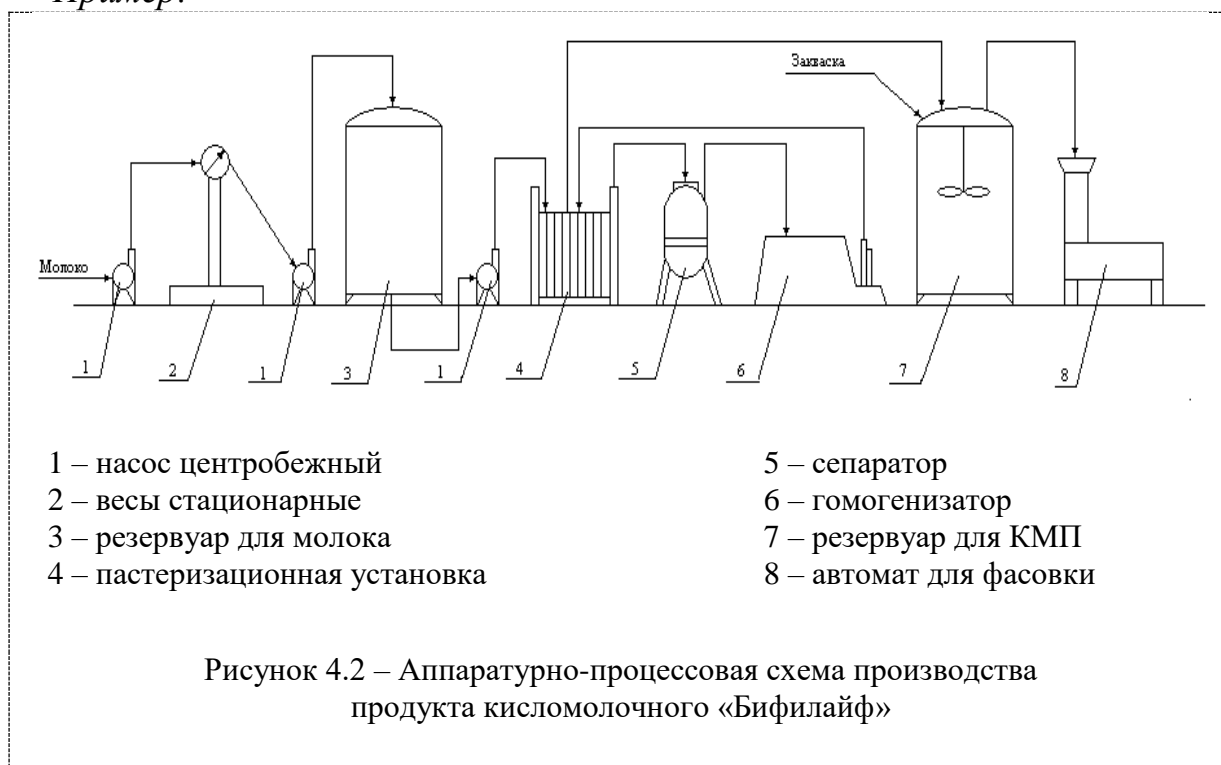
Например, «Рисунок 3.2» – второй рисунок третьего раздела. Допускается сквозная нумерация иллюстраций.

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 выравнением 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:				

курая	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, Ъ. 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

Абузьяров, Р.Х. Использование природных минералов в овцеводстве / Р.Х. Абузьяров // 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 // Библиотечные и информационные исследования в США / Г.В. Варганова. – СПб., 2001. – Разд. 4. – С. 123 - 157

Законодательные и другие официальные документы

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

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

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

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 «Научно-исследовательская работа» обучающийся предоставляет на проверку руководителю практики от предприятия в последний день практики, надлежаще оформленный отчет.

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

По окончании практики обучающийся сдает надлежаще оформленный отчет по практике и отзыв-характеристику руководителю практики от университета. 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 «Научно-исследовательская работа»

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики.

Итоговым контролем по практике «Научно-исследовательская работа», согласно учебному плану по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» является зачёт (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки отчета по практике, отзыв - характеристики и собеседования.

Аттестация по практики 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 «Научно-исследовательская работа» проводится в последний день практики. Основанием для аттестации обучающегося по производственной практике является:

- выполнение программы практики в полном объеме;
- 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;
- 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 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 «Научно-исследовательская работа» аттестационная комиссия оформляет аттестационный лист (*приложение 5*), который подшивается вместе с отчетом по практике.

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Современная классификация подразделяет продукты убоя скота и переработки мяса на следующие основные группы...
2. Современная интерпретация определения «качество продуктов питания»?
3. Требования таможенного союза к мясным продуктам.
4. Контроль безопасности пищевых продуктов.
5. Сертификация систем качества мясных продуктов.
6. Система НАССР - контроля качества и безопасности продукта.
7. Санитарный режим и меры безопасности при производстве продукции из не пищевых отходов мясоперерабатывающих предприятий.
8. Классификация современных продуктов питания. Критерии пищевой ценности продуктов.
9. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности. Обоснование компонентного состава базовых рецептов специализированных продуктов.
10. Критерии и ключевые факторы успешности продукта. Барьерные технологии и перспективы их внедрения.
11. Методика технологического проектирования. Ассортимент выпускаемой продукции. Основы проектирования безотходных производств.
12. Организация и планирование производства, как систему научных знаний и область практической деятельности.
13. Организация поточных методов производства, производственный процесс и принципы его организации.
14. Теоретические основы и основные требования разработки рецептов комбинированных продуктов.
15. Концепция государственной политики в области здорового питания. Доктрина продовольственной безопасности.
16. Варианты замены основного сырья при производстве комбинированных продуктов заданного химического состава.
17. Применение ЭВМ для проектирования многокомпонентных рецептов мясопродуктов.
18. Теоретические и практические аспекты использования нетрадиционного растительного сырья для производства мясных продуктов.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики «Научно-исследовательская работа»

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. Караваево : 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 молочных 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. Ильяков, 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. Ильяков, 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. Сибэгатуллин, 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/>

доступа: https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvanija_selskokhoz_jajstvennykh_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 «Научно-исследовательская работа» 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 и обучающегося;
- с методикой оформления соответствующей документации.

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

Распределение обучающихся по конкретным базам практики производится с учетом имеющихся возможностей и требований конкретных баз практики к уровню подготовки обучающихся. С учетом распределения обучающихся по базам практики производится закрепление руководителей от кафедры.

Приказ о проведении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) (научно-производственная практика) с распределением обучающихся по базам практики и закреплением руководителей от кафедры утверждается за месяц до ее начала. На его основании обучающемуся выдаются индивидуальные направления на практику.

Все обучающиеся перед началом практики должны получить на кафедре направление на практику, получить информацию об оформлении отчета по практике, пройти инструктаж о порядке прохождения практики и по охране труда и пожарной безопасности, а обучающиеся, направляющиеся в организации для прохождения производственной практики с оплатой труда, кроме того, должны оформить трудовой договор с организацией, ИНН, Свидетельство пенсионного страхования.

Основной этап

Оперативное руководство практикой осуществляют руководители от кафедры и базы практики (предприятия/организации).

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

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

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

Заключительный этап

В течение этого периода после прибытия с практики обучающийся обязан сдать на кафедру оформленный в соответствии с требованиями отчет по практике, отзыв - характеристику, пройти собеседование, получить зачет.

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 отчета, так и уровень подготовки обучающегося к практической деятельности.

Сданный на кафедру 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 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.

9. Права и обязанности руководителя практики от организации

Руководитель практики обучающихся на предприятии, осуществляющий непосредственное руководство практикой:

- организует прохождение практики закрепленных за ним обучающихся в тесном контакте с вузовским руководителем;
- организует обязательные занятия для обучающихся, а также лекции и семинары по производственной деятельности, охране труда, правовым вопросам и др.;
- знакомит обучающихся с организацией работ на конкретном рабочем месте, производством машин и оборудования, проводимыми исследованиями и испытаниями машин и оборудования, с управлением технологическим процессом, оборудованием, техническими средствами и их эксплуатацией, экономикой производства, охраной труда и т.д.;
- осуществляет постоянный контроль за работой обучающихся-практикантов, помогает им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, знакомит с передовыми методами работы и консультирует по производственным вопросам;
- инструктирует и следит за неукоснительным выполнением инструкций практикантами безопасным методам работы;
- контролирует ведение отчетов обучающихся практикантов и составляет на них отзыв-характеристику, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении обучающихся к работе, участию в общественной жизни;
- совместно с общественными организациями и руководителями практики от предприятий, учреждений и организаций вовлекает обучающихся в общественную работу коллектива.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технология производства и
переработки продукции животноводства»
«__» _____ 202__ 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	Производственная практика
Наименование практики	«Научно-исследовательская работа»
Сроки прохождения практики	
Направление подготовки / специальность	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Курс, группа	курс, М-ППЖ-
Ф.И.О. обучающегося (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./
«__» _____ 202__	«__» _____ 202__

**Индивидуальное задание
выполнения производственной практики:
НИР научно-исследовательской работы
обучающегося
ФИО**

Кафедра: «Технология производства и переработки продукции животноводства»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) программы: _____

Форма обучения: очная

Тема индивидуального задания: _____

Руководитель научно-исследовательской работы: _____

Руководитель ВКР _____

Сроки проведения научно-исследовательской работы: _____

№ п/п	Наименование этапа НИР (этапы расписать применительно к своей работе)	Сроки выполнения
1	Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Научно-библиографический поиск в библиотеке и электронных ресурсах. Планирование научно-исследовательской работы. Подготовка содержания с разделами отчета.	
2	Основной этап. Усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования, научно-справочного материала и библиографического списка согласно действующих стандартов. Написание введения с постановкой целей и задач исследования. Сбор и анализ научной и научно-технической информации по теме индивидуального задания. Формирование разделов литературного обзора. Описание методик проведения экспериментальных исследований. Составление отчета по разделам.	
3	Заключительный этап. Сдача готового отчета в форме аналитического обзора литературы. Оформление списка литературы. Аттестация по практике.	
4	Аттестация по практике.	

Заведующий кафедрой

(подпись)

А. В. Молчанов

Руководитель НИР

(подпись)

Руководитель ВКР

(подпись)

Обучающийся

(подпись)

**ЛИСТ ФИКСАЦИИ
ТЕКУЩЕЙ УСПЕВАЕМОСТИ ПО ПРАКТИКЕ**

Научно-исследовательская работа

Ф.И.О. обучающегося (полностью)	
Специальность	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Курс, группа	курс, М-ППЖ-__
Сроки прохождения практики	
Место прохождения практики	Кафедра: «Технология производства и переработки продукции животноводства»

Результаты освоения практики

№ п/п	Наименование раздела	Сроки освоения	Отметка о выполнении
1.	Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Научно-библиографический поиск в библиотеке и электронных ресурсах. Планирование научно-исследовательской работы. Подготовка содержания с разделами отчета.		
2	Основной этап. Усвоение правил и требований к оформлению текста научного исследования, научно-справочного материала и библиографического списка согласно действующих стандартов. Написание введения с постановкой целей и задач исследования. Сбор и анализ научной и научно-технической информации по теме индивидуального задания. Формирование разделов литературного обзора. Описание методик проведения экспериментальных исследований. Составление отчета по разделам.		
3	Заключительный этап. Сдача готового отчета в форме аналитического обзора литературы. Оформление списка литературы. Аттестация по практике.		
	Аттестация по практике.		

Руководитель практики от профильной организации (университета)

Должность	Фамилия И.О.	Подпись

М.П.

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ НИР
о научно-исследовательской работе обучающегося**

Ф.И.О. обучающегося: _____

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) программы: _____

Форма обучения: очная

Тема НИР: _____

Сроки проведения научно-исследовательской работы:

Оценка научно-исследовательской работы

Этапы НИР, отчетная документация	Работа выполнена/ не выполнена
Подготовлены разделы МД: «Введение»	
Корректировка плана проведения НИР, систематизация фактического материала	
Работа с научной литературой по методологическим аспектам темы индивидуального задания	
Изучение специальной литературы	
Постановка целей и задач исследования	
Формирование разделов литературного обзора	
Описание методик проведения экспериментальных исследований	
Подготовка и представление отчета о выполнении научно-исследовательской работы научному руководителю представлено	

Уровень выполнения научно-исследовательской работы заслуживает оценки

(зачтено, не зачтено)

Руководитель НИР: _____

(подпись)

« ___ » _____ 202__ г.

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	«Научно-исследовательская работа»
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./
«__» _____ 202_	«__» _____ 202_

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

Вид практики	Производственная практика
Наименование практики	«Научно-исследовательская работа»
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 «Научно-исследовательская работа» обучающийся освоил все необходимые компетенции, предусмотренные основной профессиональной образовательной программой:

Компетенция. Уровень сформированности компетенции	Подпись <i>(выбрать нужное)</i>
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 технологических линиях, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
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.	
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.	
ПК 2 - Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;	
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.	
Пороговый уровень (удовлетворительно)	

<p align="center">Компетенция. Уровень сформированности компетенции</p>	<p align="center">Подпись <i>(выбрать нужное)</i></p>
<p>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>	
<p>ПК 4 - Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности;</p>	
<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>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 успешное 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: Производственная

Наименование практики: **«Научно-исследовательская работа»**

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретная

Присутствовали:

Председатель _____ аттестационной _____ комиссии

Члены _____ аттестационной _____ комиссии:

Заслушали _____ результаты _____ прохождения _____ практики
 обучающегося _____

На _____ аттестацию _____ (Фамилия, Имя, Отчество) _____ представлены _____ материалы:

(, 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 производственной практики **«Научно-исследовательская работа»**

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 7
Декану 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 сообщая, что для прохождения производственной практики **«Научно-исследовательская работа»** мной выбран _____ способ прохождения практики.

Стационарный//выездной

Сроки прохождения практики:

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

подпись

«__» _____ 20__ г.

Согласовано:

Заведующий кафедрой _____ / _____ /

Декан ФВМП и Б _____ / _____ /

Содержание

Введение (плюс цели и задачи практики НИР)

1 Результаты экспериментальных исследований

...

...

Выводы

Список литературы

Приложение