

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 14.05.2025 09:02:26  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

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

**Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н. И. Вавилова**

**Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

**Кафедра технологии производства и переработки продукции животноводства**

## **Методические указания**

для проведения производственной практики «Научно-исследовательской работы»  
по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

«Биотехнологии в мясомолочной индустрии»

2 часть

**Саратов 2021**

**Методические указания** для проведения производственной практики :НИР по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. С.В Андреева. ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2021. – 24 с.

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

## Оглавление

1. Общие положения.....	4
2. Организация практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа».....	5
3. Этапы проведения практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа».....	7
4. Структура и содержание отчета по практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа».....	8
5. Требования к оформлению отчета по практике.....	9
6. Аттестация по практике «Производственная практика: научно-исследовательская работа».....	14
7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение практики «Производственная практика: научно-исследовательская работа».....	19
8. Права и обязанности руководителя практики от университета.....	22
9. Права и обязанности руководителя практики от организации.....	23
Приложения.....	24

## 1. Общие положения

Целью научно-исследовательской работы является подготовить обучающегося к решению задач научно-исследовательского характера и к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задачами научно-исследовательской работы (рассредоточенной) является:

-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 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.

*Время проведения НИР.* Научно-исследовательская работа проводится в 3 семестре очного обучения и на 2 курсе заочного обучения, общая трудоемкость практики, 6 зет, всего 216 часов, не более 6 часов в день, в соответствии с графиком учебного процесса в течение всего семестра.

Форма проведения – дискретная.

Способ проведения - стационарная.

*Место проведения НИР:* 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.

Местом выполнения научно-исследовательской работы обучающихся являются:

1. Подразделения вуза – научная библиотека, учебные и научно-исследовательские лаборатории. В них обучающиеся 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 обучающихся 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;
- учебно-научно-испытательная лаборатория по определению качества пищевой и сельскохозяйственной продукции;
- УНПК «Пищевик» и др.

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

Научно-исследовательская работа может выполняться обучающимися и в других местах, установленных вузом (или по согласованию с вузом).

Базовые организации должны располагать квалифицированными кадрами для организации руководства научно-исследовательской работой обучающихся.

Научно-исследовательская работа обучающихся осуществляемая на базе профильных предприятий и организаций проводится при наличии соответствующего договора между вузом и организацией.

Обучающиеся, работающие по специальности, могут проводить научные исследования по месту работы (при условии возможности их проведения), что согласовывается с деканатом факультета, руководителями магистерской программы и магистерской диссертации.

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

## **2. Организация производственной практики**

**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).

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.

Обязанности обучающихся в период прохождения НИР.

На практику допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план. Обучающиеся при прохождении практики обязаны:

- подчиняться внутреннему распорядку работы по месту прохождения практики;
- выполнять все виды работ, соблюдая требования охраны труда и технику безопасности при выполнении научно-исследовательской работы;
- выполнять программу и конкретные задания практики и представить отчет в установленный срок;
- обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной

причине (в случае болезни или других объективных причин), направляются на практику вторично и отрабатывают программу практики в другие сроки.

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

**Руководство практикой.** Контроль за организацией и проведением НИР осуществляет руководитель НИР.

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

В случае проведения НИР 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 НИР предоставляется в управление обеспечения качества образования не позднее, чем за 20 дней до начала НИР.

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

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 работников профильной организации (далее – руководитель НИР от профильной организации).

Руководитель НИР от университета:

- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики (организационные вопросы решаются на собрании, которое проводится руководителем практики от кафедры);

- проводит первичный инструктаж по технике безопасности перед началом практики;

- 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 НИР;

- проверяет индивидуальные задания, предусмотренные программой НИР и индивидуальным планом выполнения НИР;

- определяет общую схему выполнения исследования, график проведения практики, режим работы обучающегося и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы обучающихся;

- оказывает консультационную помощь обучающимся по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;
  - дает рекомендации по изучению специальной литературы и методов исследования;
  - проверяет документацию по итогам практики, выставляют итоговый зачёт.
- Руководитель НИР от профильной организации:
- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
  - 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.

В результате прохождения практики 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.

- *владеть*: навыками выполнения и представления результатов научных работ; навыком самостоятельного формулирования цели и задач исследований; навыком проведения поиска информации по направлениям производства продуктов животного происхождения.

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

### **3. Этапы проведения производственной практики: научно-исследовательская работа**

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
1	<b>Подготовительный этап</b>	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности и заполнение журналов. Научно-библиографический поиск в библиотеке, по интернету и электронным ресурсам других научных организаций. Работа с теоретическими материалами по выпускной квалификационной работе. Планирование научно-

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работ
		исследовательской работы. Подготовка раздела отчета.
2	<b>Основной этап</b>	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. Составление отчета по разделу
3	<b>Заключительный этап</b>	Анализ выполнения индивидуального задания, подготовка отчета. Подготовка отчета по научно-исследовательской практике. Сдача готового отчета. Аттестация по практике.

#### 4. Структура и содержание отчета по НИР

Формой отчетности производственной практики: 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);

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

Основные этапы научно-исследовательской работы должны совпадать с соответствующими разделами отчета по практике.

Отчет о прохождении научно-исследовательской работы, оформленный в соответствии с установленными требованиями, должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист (*приложение 2*);
2. Содержание.
3. Введение.
4. Основная часть, содержащая:

Обоснование актуальности выбранной темы. Постановка цели и задач исследования.

Описать объем выполненных научных исследований, текстовую часть, где должны быть отражены материалы выполняемых работ отдельно по каждому разделу списка рекомендуемых мероприятий.

Изучение, сбор, и обработка, анализ, систематизация научно-технической информации и патентной литературы.

Разработать и описать схему эксперимента, объекты исследований и перечислить методы исследования, используемые в исследовании.

Привести графическое представление полученных результатов (таблицы, рисунки и т.п.), если таковые имеются.

К отчету можно приложить копию публикации (титульный лист издания + текст статьи/тезисов) подготовленную в семестре. Если статья находится в редакции на рассмотрении, то приложить текст статьи.

Подготовка и представление отчета о выполнении научно-исследовательской работы руководителю НИР.

5. Индивидуальное задание выполнения производственной практики: НИР научно-исследовательской работы обучающегося (*приложение 3*).

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

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

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

7. Список используемых источников литературы.

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

Отзыв - характеристика (*приложение 4*).

Аттестационный лист (*приложение 5*).

Заявление на практику (*приложение 6*).

## 5. Требования к оформлению отчета по НИР

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

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

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

**Нумерация страниц.** Страницы нумеруются арабскими цифрами (без каких-либо дополнительных знаков – кавычек, тире, точек и т.д.) с соблюдением

сквозной нумерации в пределах всего отчёта, включая приложения.

Номер страницы проставляется вверху посередине страницы.

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 иллюстраций.** 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.

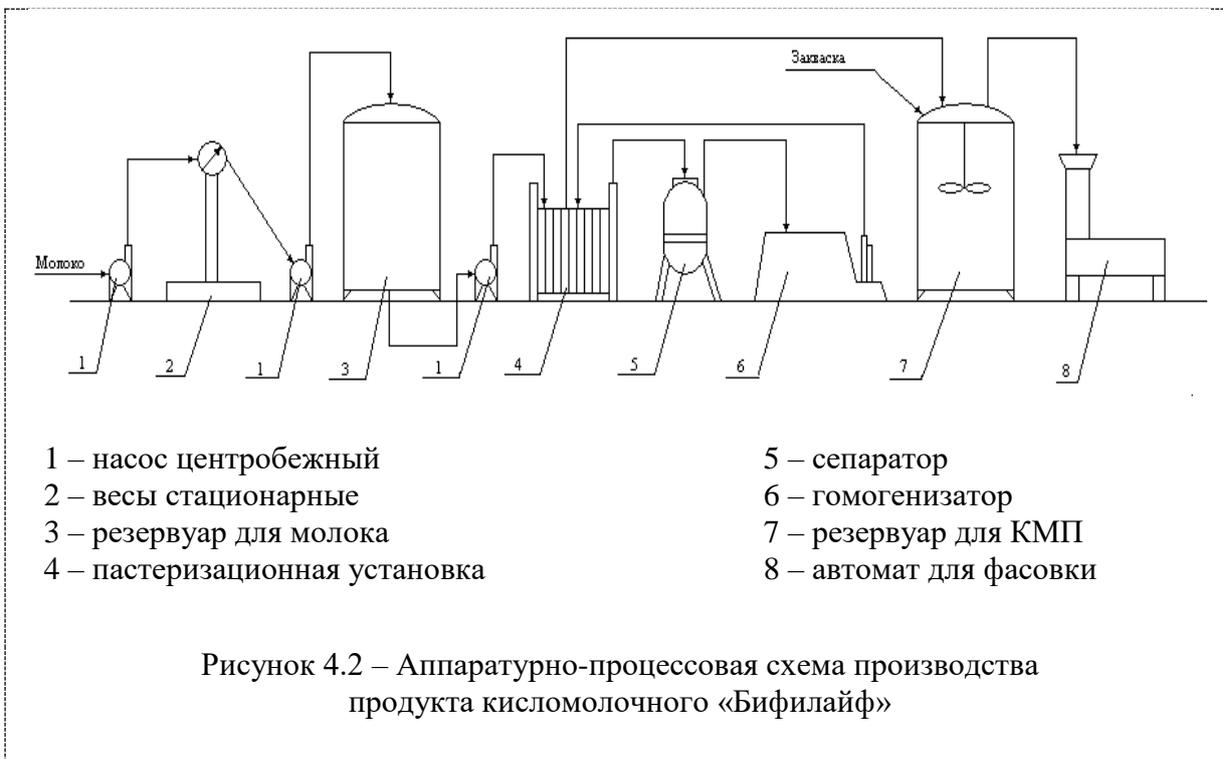
Иллюстрации нумеруют в пределах раздела. При этом номер состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации разделенных точкой. Например, «Рисунок 3.2» – второй рисунок третьего раздела. Допускается сквозная нумерация иллюстраций.

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 выравниванием по центру страницы.

Если в тексте документа имеется иллюстрация (например, схема), на которой изображены составные части, то на этой иллюстрации должны быть указаны номера позиций этих составных частей в пределах данной иллюстрации, которые располагают в возрастающем порядке, за исключением повторяющихся позиций.

*Пример:*



**Оформление таблиц.** 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.

## **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](http://www.journ.msu.ru/downloads/smi_internet.pdf)

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

По окончанию практики, руководитель практики, где проводилась практика, составляет отзыв-характеристику (*приложение 4*) на обучающего с

обязательной оценкой степени освоения соответствующей компетенции. Отзыв-характеристика подписывается руководителем 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.

## **6 . Аттестация производственной практики: научно–исследовательской работы**

Проведение аттестации по практике осуществляется в последний день практики.

Итоговым контролем производственной практики: научно–исследовательской работы, согласно учебного плана 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 производственной практики: научно–исследовательской работы 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 производственной практике: научно–исследовательской работы 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 Саратовский ГАУ в соответствии с локальным нормативным актом университета.

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

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

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. В чем заключается новизна Вашей темы?
2. Структура научно-исследовательской работы.
3. Что является результатом научно-исследовательской работы?
4. Как можно защитить интеллектуальную собственность научной работы?
5. Правила проведения постановочного эксперимента по выбранному направлению исследований.
6. Какие виды экспериментов бывают?
7. Чем руководствовались при выборе объекта исследований?
8. Что такое чистота эксперимента?
9. Как составляется план эксперимента?
10. Пищевая, биологическая и энергетическая ценность продуктов питания.
11. Исследование показателей пищевой и технологической адекватности в мясном сырье.
12. Порядок проведения экспериментальных исследований продуктов животного происхождения.
13. Способы обработки результатов экспериментальных исследований и анализ результатов.
14. Определение мер по обеспечению безопасности разрабатываемых продуктов.
15. В чём заключается актуальность научно-исследовательской работы?

## **7. Рекомендуемое учебно-методическое и информационное обеспечение научно-исследовательской работы**

### **а) Основная литература (библиотека СГАУ)**

1. Научно-исследовательская работа : методические указания / составители Е. В. Долгошева [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2021. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179598>

2. Позняковский, В.М. [Электронный ресурс] : учеб. / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/99209>. — Загл. с экрана.

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. 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>

3. 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 «Саратовский ГАУ», 2014. — 32 с.

4. 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>.

5. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. — Книга 1. Общая технология мяса / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. — М.: КолосС, 2009. — 565 с. (ISBN 978-5-9532-0643-3).

6. Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов. — Книга 2. Технология мясных продуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. — М.: КолосС, 2009. — 711 с. (ISBN 978-5-9532-06440).

7. 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>.

#### **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\\_vozdelyvaniya\\_selskokhoz\\_jajstvennykh\\_kultur/0-13](https://agrosite.org/index/tekhnologicheskaja_karta_vozdelyvaniya_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>

**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](http://www.meatinfo.lv/ru/technology/meat-processing-technology)
8. Мясной клуб - [www.meat-club.ru](http://www.meat-club.ru)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **д) 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	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
-------	------------------------------	------------------------	--

	дисциплины (модуля)		
1	2	3	4
1	Все темы дисциплины	1) Правонаиспользование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правонаиспользованиепрограмнопродукта ESET NOD 32Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензийна срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

## 7. Методические указания по организации и проведению практики

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

### *Подготовительный этап*

Подготовительный этап включает следующие мероприятия:

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

- с требованиями охраны труда и пожарной безопасности;
- с целями и задачами практики;
- с этапами ее проведения;
- с требованиями, которые предъявляются к местам практики обучающегося;
- с методикой оформления соответствующей документации.

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

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: научно-исследовательской работы с распределением обучающихся по базам практики и закреплением руководителей от кафедры утверждается за месяц до ее начала.

Все обучающиеся перед началом практики должны получить информацию об оформлении отчета по практике, пройти инструктаж о порядке прохождения практики и по охране труда и пожарной безопасности.

#### *Основной этап*

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

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

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

Отчёт проверяется руководителем практики от кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», после чего обучающийся проходит процедуру аттестации по результатам практики в форме зачета по практике в виде собеседования. Проведение зачета предполагает определение руководителем практики уровня овладения обучающимся практическими навыками работы и степени применения на практике полученных в период обучения в ВУЗе теоретических знаний. После зачета руководитель выставляет общую оценку, в которой отражается как качество представленного отчета 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 отчет по практике обучающихся, представляет заведующему кафедрой письменный отчет о проведении практики вместе с замечаниями и предложениями по совершенствованию практической подготовки обучающихся;
- принимает участие в работе комиссии по приему зачетов по практике;
- всю работу проводит в тесном контакте с соответствующим руководителем практики от организации, учреждения и организации.

## **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, проводимыми исследованиями, с технологическим процессом, оборудованием, 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»  
«       »       2021 года (протокол №1).*

Форма титульного листа отчетной документации по НИР

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

**Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

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

**ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ  
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

<b>Вид практики</b>	<b>Производственная</b>
<b>Наименование практики</b>	<b>Научно-исследовательская работа</b>
<b>Сроки прохождения практики</b>	<b>00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.</b>
<b>Направление подготовки</b>	<b>19.04.03 Продукты питания животного происхождения</b>
<b>Курс, группа</b>	<b>_____ курс, М-ППЖ-_____</b>
<b>Ф.И.О. обучающегося (полностью)</b>	<b>Фамилия Имя отчество</b>

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

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

**Факультет ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий**

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

**ОТЧЕТ**

**по прохождению производственной практики: научно-исследовательской работы**

<b>Вид практики</b>	<b>Производственная</b>
<b>Наименование практики</b>	<b>Научно-исследовательская работа</b>
<b>Сроки прохождения практики</b>	<b>00.00.0000 г. – 00.00.0000 г.</b>
<b>Направление подготовки</b>	<b>19.04.03 Продукты питания животного происхождения</b>
<b>Курс, группа</b>	<b>_____ курс, М-ППЖ-_____</b>
<b>Ф.И.О. обучающегося (полностью)</b>	<b>Фамилия Имя отчество</b>

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

**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:**  
Биотехнология продуктов животного происхождения  
**Форма обучения:** очная, заочная  
**Руководитель научно-исследовательской работы:**  
Андреева Светлана Владимировна, доцент к.т.н  
**Тема выпускной квалификационной работы:** -----  
**Сроки проведения научно-исследовательской работы:**

----- 2019 г.

№ п/п	Наименование этапа НИР (этапы расписать применительно к своей работе)	Сроки выполнения
1		до «__» _____ 20__ г.
2		до «__» _____ 20__ г.
3		до «__» _____ 20__ г.
4		до «__» _____ 20__ г.
5		до «__» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ ФИО  
(подпись)

Руководитель НИР \_\_\_\_\_ ФИО  
(подпись)

Обучающийся \_\_\_\_\_ ФИО  
(подпись)

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

<b>Вид практики</b>	<b>Производственная практика</b>
<b>Наименование практики</b>	<b>Научно-исследовательская работа</b>
<b>Сроки прохождения практики</b>	
<b>Место прохождения практики</b>	
<b>Ф.И.О. обучающегося (полностью)</b>	
<b>Направление подготовки</b>	<b>19.04.03 Продукты питания животного происхождения</b>
<b>Курс, группа</b>	_____ курс, М-ППЖ-_____

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

<b>Компетенция</b>	<b>Подпись (выбрать нужное)</b>
ПК -1 Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
<b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не имеет способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу, плохо ориентируется в технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
<b>Пороговый уровень (удовлетворительно).</b> Обучающийся демонстрирует способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.	
<b>Продвинутый уровень (хорошо);</b> Обучающийся демонстрирует способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу, при ответе на вопросы допускает несущественные неточности.	
<b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу, четко и логично излагает материал, способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ПК -2 Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	

Компетенция	Подпись (выбрать нужное)
технологических линиях	
<p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не умеет использовать творческий потенциал, плохо ориентируется в новых технологиях производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся испытывает затруднения, плохо ориентируется в новых технологиях производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	
<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует способность саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала, в целом успешно использует творческий потенциал, плохо ориентируется в новых технологиях производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует знания к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала, четко и логично излагает материал, не затрудняется с ответом, ориентируется в новых технологиях производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	
<p>ПК -4 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности</p>	
<p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не знает значительной части теоретического материала, плохо ориентируется в знании новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся слабо владеет способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении материала.</p>	
<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся демонстрирует знание новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует глубокие знания материала, новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, не затрудняется с ответом на вопросы;</p>	
<p>ПК -5 Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда</p>	

<b>Компетенция</b>	<b>Подпись</b> <i>(выбрать нужное)</i>
<p><b>Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)</b> Обучающийся не знает значительной части теоретического материала, плохо ориентируется в знании технологического процесса производства, снижений трудоемкости производства продукции, сокращений расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда</p>	
<p><b>Пороговый уровень (удовлетворительно)</b> Обучающийся испытывает затруднения в разработке предложений по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда.</p>	
<p><b>Продвинутый уровень (хорошо)</b> Обучающийся самостоятельно разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда.</p>	
<p><b>Высокий уровень (отлично)</b> Обучающийся демонстрирует высокий профессионализм в разработке предложений по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда.</p>	



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

**Аттестационный лист № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
заседания аттестационной комиссии по практике  
по основной профессиональной образовательной программе высшего образования  
«Продукты питания животного происхождения»  
направления подготовки / 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Вид практики: Производственная  
Наименование практики: научно-исследовательская работа  
Способ проведения практики: стационарная  
Форма проведения практики: дискретная.

Присутствовали:

Председатель аттестационной комиссии \_\_\_\_\_

Члены аттестационной комиссии: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Заслушали результаты прохождения практики (НИР) обучающегося \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(Фамилия, Имя, Отчество)

На аттестацию представлены материалы: \_\_\_\_\_

(аттестационный лист, индивидуальное задание и др.)

Вопросы, заданные обучающемуся:

1. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Общая характеристика ответов обучающегося: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Решение аттестационной комиссии:

1. Признать, что обучающийся освоил / не освоил / освоил не в полном объеме все компетенции,  
предусмотренные программой научно-исследовательской работы

\_\_\_\_\_

(указывается наименование практики)

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

Особые мнения членов аттестационной комиссии: \_\_\_\_\_

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

Председатель аттестационной комиссии

\_\_\_\_\_  
(подпись)

/ \_\_\_\_\_  
(Фамилия, инициалы)

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_  
(подпись)

/ \_\_\_\_\_  
(Фамилия, инициалы)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

/ \_\_\_\_\_  
(Фамилия, инициалы).

*Приложение 6*

Декан факультета ветеринарной медицины,  
пищевых и биотехнологий

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

ФИО

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.

\_\_\_\_\_

«    » 20\_\_ г.

**Согласовано:**

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ /ФИО/

Декан ФВМП и Б \_\_\_\_\_ / ФИО /