

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Масалов Владимир Николаевич
Должность: ректор
Дата подписания: 24.12.2021 12:05:35
Уникальный программный ключ:
f31e6db16690784ab6b50e564da26971fd24641c

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»



УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора по
учебно-методической работе

Е.Ю. Калиничева
Е.Ю. Калиничева

«22» 02 2020 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:
НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования-программы бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Продукты питания животного происхождения

Квалификация выпускника: бакалавр

Кафедра, ответственная за проведение практики: продукты питания животного происхождения

Форма обучения: заочная

Курс: 5

Объем: 9 (зет.); 324 (час.)

Продолжительность: 6 (недель)

Вид контроля: дифференцированный зачет

Год начала подготовки: 2020

Орел 2020 год

Составитель: к.т.н, ст. преподаватель Цикин С.С

«03» 02 2020 г.

Рецензент: к.с-х.н, доцент Бородин Д.Б.

«03» 02 2020 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки
19.03.03 - Продукты питания животного происхождения.

Программа обсуждена на заседании кафедры «Продукты питания животного происхождения»

№ 9 от «03» 02 2020 г.

Зав. кафедрой: д.с-х.н, профессор Лещуков К.А.

«03» 02 2020 г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета факультета Биотехнологии и
ветеринарной медицины

протокол № 9 от «25» 02 2020 г.

Декан факультета Биотехнологии и ветеринарной медицины

д.с-х.н, профессор Ляшук Р.Н.

«03» 02 2020 г.

Программа принята учебно-методической комиссией по направлению подготовки

19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

протокол № 6 от «19» 02 2020 г.

Председатель учебно-методической комиссии

по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

д.т.н, профессор Горькова И.В.

«19» 02 2020 г.

Зав. кафедрой: д.с-х.н, профессор Лещуков К.А.

«19» 02 2020 г.

Директор научной библиотеки: Ишханова Е.В.

«19» 02 2020 г.

Лист согласования программы

производственной практики: научно-исследовательская работа

основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы бакалавриата

направления подготовки: 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Согласовано:

Начальник службы контроля
качества ООО «Орёлмолпром»



С.П. Рассамакина

Начальник мясо-рыбного цеха
Гипермаркет «Линия-1»
филиал АО «Корпорация «ГРИНН»
туристического многофункционального
комплекса «ГРИНН»



И.В. Новикова

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
ВВЕДЕНИЕ	5
1 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.....	6
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ В НЕДЕЛЯХ, СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ, УКАЗАНИЕ ФОРМ ПО ПРАКТИКЕ.....	8
5 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	14
6 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	16
7 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	18
8 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И СДАЧИ ОТЧЕТОВ.....	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	34
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ.....	35
ПРИЛОЖЕНИЕ 4 ПРИМЕР ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА.....	36
ПРИЛОЖЕНИЕ 5 ДНЕВНИК ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	37
ПРИЛОЖЕНИЕ 6 ПРИМЕР ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	38
ПРИЛОЖЕНИЕ 7 ПРИМЕР РЕЦЕНЗИИ.....	39

ВВЕДЕНИЕ

Программа научно-исследовательской производственной практики разработана для обучающихся по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата). Программа отражает разделы (этапы работы), виды научно-исследовательской работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость, формы текущего контроля и виды итоговой аттестации. В программе дан список основной и вспомогательной литературы, указаны методические пособия и разработки.

Программа научно-исследовательской практики разработана в соответствии с требованиями, изложенными в следующих законодательных документах:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ (ред. От 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ., в силу с 24.07.2015).
- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 05.04.2017 №301.
- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Приказе Министерства образования и науки РФ от 15 декабря 2017 г. № 1225 «О внесении изменений в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383.
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» (утвержден приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28 июля 2015 г. № 109-у) с изменениями и дополнениями от 5.09.16г. № 174-у
- ФГОС по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.
- СМК - ДП-2.5.07-17 Порядок организации и проведения практик обучающихся по основным образовательным программам бакалавриата, магистратуры, специалитета (Приказ ректора ОрловскийГАУ №122 от 12.05.17)

В целях доступности прохождения практики инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университетом и Организацией обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта Университета и Организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета и Организации.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- дублирование звуковой справочной информации визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество

- необходимо определять с учетом размеров помещения));
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия Университета и Организации должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения Университета и Организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

1 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид: производственная.

Тип практики: научно-исследовательская.

Способ проведения практики: стационарный, выездной

Форма практики: дискретная по видам практики.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и СМК-ДП-7.5.1(2.5).07-16 «Порядок организации и проведения практик обучающегося, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», форма проведения научно-исследовательской работы устанавливается университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ для прохождения предусмотренной учебным планом научно-исследовательской работы, университет согласовывает с ним условия и виды труда с учетом рекомендаций медикосоциальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации.

Целями научно-исследовательской практики являются овладение методологией организации и проведения научно-исследовательской работы, основными методами и приемами научно-исследовательской работы, а также формирование умений и компетенций самостоятельно осуществлять научно-исследовательскую работу.

Задачами научно-исследовательской практики, связанными с её содержанием, являются:

- сформировать представление о тематическом поле исследований в рамках темы, о критериях и проблемах выбора темы выпускной квалификационной работы;
- формирование навыков выполнения научно-исследовательской работы;
- овладеть навыками научного поиска по фондам научной информации, вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий;
- формулировать и разрешать задачи, возникающие в ходе выполнения научно-исследовательской работы;
- обеспечить необходимую методологическую и методическую подготовку обучающегося в соответствии с целями и задачами его выпускной квалификационной работы;
- закрепить навыки, связанные с научно-исследовательской работой (реферирование, написание текстов, научная коммуникация);
- отработать навыки научной дискуссии и презентации теоретических концепций и результатов собственных исследований.
- выбирать необходимые методы исследования, исходя из задач конкретного исследования (по теме выпускной квалификационной работы или при выполнении заданий научного руководителя в рамках направления подготовки и профессиональной деятельности);
- приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;

- умения обрабатывать полученные результаты, анализировать и представлять их в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов, докладов, научной статьи, участия в конкурсах, олимпиадах различного уровня по направлению профессиональной деятельности).

В результате научно-исследовательской практики обучающийся должен:

уметь:

- эффективно работать индивидуально, в качестве члена и руководителя группы, состоящей из специалистов различных направлений и квалификаций, демонстрировать ответственность за результаты работы и готовность следовать корпоративной культуре организации;
- самостоятельно учиться и непрерывно повышать квалификацию в течение всего периода профессиональной деятельности;
- собирать, обрабатывать, систематизировать и анализировать лабораторную информацию с использованием современных автоматизированных методов;
- проводить математическое моделирование экологических процессов и объектов на базе стандартных пакетов обработки информации;
- эксплуатировать современное лабораторное оборудование и приборы.

владеть:

- способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры;
- навыками написания научно-технического текста, навыками научных публичных выступлений и ведения научных дискуссий;
- навыками решения производственных, научно-производственных задач в ходе лабораторных и аналитических исследований.

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения научно-исследовательской практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);
- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);
- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30).

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» научно-исследовательская производственная практика относится к Блоку Б2.В03(П) практики: производственная практика научно-исследовательская работа.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин базовой и вариативной части циклов учебного плана.

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ В НЕДЕЛЯХ, СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ, УКАЗАНИЕ ФОРМ ПО ПРАКТИКЕ

В соответствии с основной профессиональной образовательной программой и учебным планом подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» производственная практика: научно-исследовательская работа проходит в конце 5 курса, в объеме 324 часов (6 недель), 9 з.е.

Практика проводится на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, как в г. Орле, так и за его пределами. Базовыми точками прохождения практик являются городские молочные и мясные комбинаты и заводы, сыродельные, колбасные комбинаты, маслодельные и жировые заводы, консервные комбинаты, заводы сухих продуктов, фабрики мороженого и колбас, заводы плавленых сыров и полуфабрикатов, научно-исследовательские организации и учреждения. Содержание научно-исследовательской работы представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Содержание научно-исследовательской работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1	<p>Подготовительный этап:</p> <p>На данном этапе обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - получить задания в рамках научно-исследовательской работы; - подготовить план научно-исследовательской работы; - пройти вводный инструктаж по технике безопасности. <p>Организационный момент научно-исследовательской работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - время проведения практики; - распределение обучающихся-практикантов между преподавателями; 	6	Устный опрос по материалам этапа практики. Заполнение необходимых документов по организации практики.

	- назначение первых консультаций по подготовке отчета.		
2	Исследовательский этап: Исследование теоретических проблем в рамках программы подготовки. Выбор и обоснование темы исследования. Составление рабочего плана и графика выполнения исследования. Описание объекта и предмета исследования. Сбор и анализ информации о предмете исследования.	288	Консультации. Собеседование по материалам этапа НИР. Работа с литературными источниками и нормативными документами по теме исследования.
3	Этап систематизации, формализации, обработки и анализа полученной информации: Обработка и анализ полученной информации. Подготовка и написание отчета, дневника. Обобщение и переработка материалов исследования. Практическая апробация разработанной методики	26	Проверка отчета по НИР, дневника.
4	Этап подготовки отчета по практике. Оформление собранного в соответствии с программой научно-исследовательской работы материала в виде отчета.	4	Письменный отчет по результатам НИР, защита отчета по НИР, дифференцированный зачет

Содержание научно-исследовательской практики ориентировано на овладение обучающимся современной методологией научного исследования, в том числе в области изучения социально-экономических процессов, умением применить ее при работе над выбранной темой исследования в рамках подготовки и написания выпускной квалификационной работы; ознакомление со всеми этапами научно-исследовательской работы, такими как:

- постановка задачи исследования, литературная проработка проблемы с использованием современных информационных технологий (электронные базы данных, Internet);
- изучение и использование современных методов сбора, анализа, моделирования и обработки научной информации;
- выполнение исследований динамики изменений (минимум за последние 3 года) ситуации на отраслевом рынке и выбранной организации;
- анализ накопленного материала, использование современных методов исследований, их совершенствование и создание новых методов;
- формулирование выводов по итогам исследований, оформление результатов работы;
- овладение умением научно-литературного изложения полученных результатов в виде рекомендаций консультанта;
- овладение методами презентации полученных результатов исследования и предложений по их практическому использованию с использованием современных информационных технологий.

Для прохождения научно-исследовательской практики обучающийся в процессе работы с научным руководителем разрабатывает календарный график научно-исследовательской работы, уточняет направление для исследования в рамках выпускной квалификационной работы. Для этого он предоставляет научному руководителю реферативный обзор материалов научной работы, библиографический список по теме выпускной квалификационной работе и определяют элементы будущего

исследования в теоретической концепции научного исследования.

Общие правила выполнения программы научно-исследовательской практики определяются ее конечной целью - обеспечение разработки выпускной квалификационной работы (ВКР) необходимой информацией, как собранной непосредственно на объекте, так и полученной при изучении дополнительных источников информации, а также в процессе собственных аналитических расчетов, при моделировании различных ситуаций, обосновании предложений по совершенствованию деятельности объекта исследования.

На основе научных исследований информационная база и инструментарий должны расширяться и углубляться от этапа к этапу:

1. Формируется научное обоснование конкретного управленческого решения для конкретного предприятия.
2. Разрабатывается методика решения аналогичных задач для других объектов. При этом конкретное решение служит иллюстрацией порядка применения разработанных методических рекомендаций в ситуациях, сходных с имеющейся на конкретном объекте.

Во время прохождения научно-исследовательской практики обучающийся должен:

- прослушать инструктаж по технике безопасности в ходе прохождения научно-исследовательской практики;
- ознакомиться с целями, задачами научно-исследовательской практики;
- получить индивидуальное задание от руководителя научно-исследовательской практики от университета;
- ознакомиться со своими задачами на предприятии;
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой и уточненные руководителем практики;
- выполнять все указания руководителя, обеспечивать высокое качество проводимых работ, нести ответственность за результаты;
- подчиняться действующим в учреждении, организации правилам внутреннего распорядка, соблюдать трудовую дисциплину, изучить и строго соблюдать действующие на предприятии правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.

Научно-исследовательская практика в процессе всего обучения по образовательной программе предусматривает:

- участие в межкафедральных научно-практических семинарах, круглых столах, теоретических семинарах (по тематике исследования), а также в научной работе кафедры;
- выступление на конференциях молодых ученых, проводимых в Университете, в других образовательных учреждениях, а также участие в других научно-практических конференциях различного уровня;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- подготовка и представление научных работ для участия в конкурсах, олимпиадах регионального, всероссийского и международного уровня;
- участие в научно-исследовательских проектах, выполняемых на кафедре в рамках бюджетных и внебюджетных научно-исследовательских программ
- подготовка реферата по выпускной квалификационной работе;
- подготовка презентации выпускной квалификационной работы.

При выполнении научно-исследовательской практики обучающийся использует результаты производственной практики, которые сформировали представление о проблематике научных исследований по теме выпускной квалификационной работы, умения и навыки по использованию баз данных и информационных технологий для решения научно-технических и технико-экономических задач по профилю деятельности, в частности:

- владение современной проблематикой развития пищевого производства;
- знание мировой и отечественной истории развития мясной и молочной отрасли;

- умение практически осуществлять научные исследования, экспериментальные работы в научной сфере, связанной с направлением подготовки и темой выпускной квалификационной работы;
- умение работать с программными продуктами и конкретными ресурсами Интернета.

В соответствии с описанными задачами обучающийся собирает и обрабатывает информацию для написания отчета.

По окончании научно-исследовательской практики обучающийся, в установленные сроки, сдает руководителю научно-исследовательской практики от университета отчет по научно-исследовательской практике.

Отчет по научно-исследовательской практике содержит титульный лист, содержание (план), текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Подготовительный этап:

- знакомство со структурными подразделениями (службами, отделами) организации, предприятия;
- составление плана в рамках темы научного исследования (разработка индивидуального задания);
- получение инструктажа по технике безопасности.

Исследовательский этап:

- исследование теоретических проблем в рамках программы подготовки.
- выбор и обоснование темы исследования;
- составление рабочего плана и графика выполнения исследования;
- описание объекта и предмета исследования;
- сбор и анализ информации о предмете исследования;
- изучение инструкций, положений и других нормативно-законодательных актов регулирующих производство пищевой промышленности;
- подборка и формирование теоретического материала по теме индивидуального научного исследования для формирования научной публикации, доклада;
- изучение и анализ информационных систем и компьютерных технологий по направлению исследования;
- анализ организационно-управленческой структуры предприятия, организации, учреждения;
- статистическая, математическая, экспертная обработка полученной в процессе практики, информации;
- изучение и систематизация методов технико-экономического анализа по направлению исследования;
- методы, приемы и процедуры анализа производственных процессов по теме исследования.

Этап систематизации, формализации, обработки и анализа полученной информации:

- систематизация и анализ исходной информации для подготовки отчета по научно-исследовательской практике;
- использование русского и иностранного языка для подготовки научных публикаций;
- выполнение индивидуального задания по направлению исследования.

Этап подготовки отчета по практике:

- структурирование информации и результатов ее анализа;
- оформление отчета;
- подготовка к защите и защита отчета.

После окончания научно-исследовательской практики обучающиеся **обязаны** в установленные сроки (в течение первой недели) представить **отчеты** по результатам прохождения научно-исследовательской практики, **характеристику** от руководителя предприятия, **заверенные подписью руководителя и печатью предприятия**.

В целях повышения эффективности научно-исследовательской практики каждому обучающемуся выдается индивидуальное задание в соответствии с особенностями направления деятельности организации, на которой проходит научно-исследовательская работа.

Результаты индивидуальных заданий должны служить материалом для доклада на научно-практической конференции университета.

Непосредственное общее руководство научно-исследовательской работой по направлению подготовки 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения» осуществляется кафедрой «Продукты питания животного происхождения».

Обучающиеся направляются на научно-исследовательскую практику кафедрой на основе заключения договора с соответствующей организацией, готовой принять обучающихся и обеспечить условия ее успешного прохождения, в иных случаях в соответствии с ФГОС возможно стационарное прохождение научно-исследовательской практики в данном случае, в качестве базы научно-исследовательской практики, выступает кафедра, а научный руководитель выступает непосредственным руководителем практики в целом.

Место научно-исследовательской работы подтверждается гарантийным письмом организации (если с ней не имеется долговременного договора).

Обязанности руководителя научно-исследовательской практики от образовательного учреждения:

- устанавливает связь с руководством учреждений (организаций), на базе которых проводится научно-исследовательская работа, и совместно с ним обсуждает программу прохождения научно-исследовательской работы;
- разрабатывает тематику индивидуальных заданий;
- распределяет обучающихся по местам научно-исследовательской работы и между руководителями-методистами;
- организует подготовку и проведение установочной конференции по научно-исследовательской работе;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков научно-исследовательской работы и ее содержанием;
- оказывает методическую помощь при выполнении ими индивидуальных заданий и оформлении отчета по научно-исследовательской работе;
- несет ответственность совместно с руководителем научно-исследовательской работы от учреждений (организаций) за соблюдение правил техники безопасности;
- оценивает результаты выполнения обучающимися программы научно-исследовательской работы, выносит итоговую оценку на обсуждение и утверждение кафедрой.

Для руководства научно-исследовательской практики обучающихся руководитель научно-исследовательской практики от института посещает места прохождения научно-исследовательской практики и контролирует осуществляемую ими в ходе научно-исследовательскую работу.

Для проведения научно-исследовательской практики от учреждения (организации) назначается руководитель научно-исследовательской практики, который совместно с руководителем научно-исследовательской практики от выпускающей кафедры выполняет следующие обязанности:

- контролирует организацию научно-исследовательской практики обучающихся в соответствии с программой и утвержденным графиком прохождения научно-исследовательской практики;

- обеспечивает проведение инструктажей по правилам внутреннего распорядка, по охране труда и технике безопасности;
- оказывает помощь обучающимся в выполнении задач, предусмотренных программой научно-исследовательской практики;
- организует распределение обучающихся по рабочим местам;
- осуществляет контроль обучающихся, помогает им выполнять задания, консультируя по возникающим вопросам;
- контролирует подготовку отчетов обучающихся и составляет на них характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий.

Во втором случае, когда местом проведения научно-исследовательской практики является вуз, заключение договора не требуется.

Обучающийся в ходе прохождения научно-исследовательской практики имеет следующие права:

- обеспеченность рабочим местом;
- возможность обращения по всем возникающим проблемам и вопросам к руководителю практики - представителю организации и представителю вуза;
- возможность доступа к информации, необходимой для выполнения программы научно-исследовательской работы, индивидуального задания.

Обучающийся обязан:

- перед выходом на научно-исследовательскую практику получить у руководителя программу и индивидуальное задание;
- выполнять задания, предусмотренные программой научно-исследовательской практики;
- выполнять порученную ему работу и указания руководителя научно-исследовательской практики от организации (базы практики);
- выполнять правила внутреннего распорядка, правила охраны труда и техники безопасности организации;
- систематически вести дневник научно-исследовательской работы;
- по истечении времени практики получить характеристику от руководителя базы научно-исследовательской практики (организации, предприятия);
- составить письменный отчет по результатам прохождения научно-исследовательской практики;
- по окончании срока научно-исследовательской практики предоставить руководителю от института отчет на проверку для последующей его защиты.

Максимальное количество баллов по результатам прохождения, представления и защиты отчета, предусмотренное локальным нормативным актом вуза составляет 100 баллов, минимальное количество баллов, необходимое для получения положительной оценки составляет 40 баллов.

Таблица 2 - Бальная оценка знаний и умений, приобретённых обучаемыми в период производственной практики

Критерии оценки	Количество баллов		
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»
Посещаемость объекта практики	50 (без пропусков)	40 (единичные пропуски)	30 (пропуски не более 30% времени практики)
Оформление отчёта о практике (в письменной форме)	40 (изложение теоретического и практического материала в полном объёме, требует доработки не более чем на 10%)	30 (недостаточное изложение практического материала, требует доработки не более чем на 30%)	30 (изложение теоретического и практического материала требует доработки более чем на 50%)
Защита отчёта о практике	10 (владение предусмотренной терминологией, правильные ответы на поставленные вопросы)	20 (знание и понимание материала, но допущение негрубых ошибок в ответах)	10 (понимание основных теоретических положений, недостаточно точные и полные ответы на поставленные вопросы)
Суммарный балл	от 90 до 100	от 70 до 90	от 50 до 70

5 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. Австриевских, А.Н. Управления качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Текст] / А. Н. Австриевских. - 2-е изд., испр., и доп. - Новосибирск: Сибирское издательство, 2007. - 268 с.
2. Анализ качества пищевых продуктов: уч. пособие для студентов ВУЗов [Текст]/ Добромирова В.Ф., Кульнева Н.Г., Зелепукин Ю.И.- Воронеж: ВГТА, 2003.
3. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. – 600 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4880>.
4. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов [Текст] / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков. – М.: Агропромиздат, 2014. – 514 с.
5. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст]/ Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. - М. : КолосС, 2004. - 571 с
6. Бабиченко, Л.В. Основы технологии пищевых производств: учебник [Текст]/ Л. В. Бабиченко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Экономика, 2003. - 216 с.
7. Бегунов, А. А. Метрология в пищевой и перерабатывающей промышленности. В 2-х томах [Текст]/ А. А Бегунов.-М.: Пищевая промышленность, 2006.-770 с.
8. Габриэлян, М.А. Мясные товары. Справочное пособие [Текст]/М.А. Габриэлян, В.А. Петров. – М.: Государственное издательство Торговой литературы, 2012. – 535 с.
9. Доронин, А.Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст] / Под ред. А.А. Кочетковой. - М.: ДеЛипринт, 2009. - 288 с.
10. Емельянова, Ф.Н. Организация переработки сельскохозяйственной продукции [Текст] / Ф.Н. Емельянова, Н.К. Кириллов. - М.: Тандем: ЭКМОС, 2014. - 384 с.
11. Журавская, Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов [Текст]/Н.К. Журавская. – М.: Колос, 2012. – 176 с.
12. Ковалевский, В.И. Проектирование технологического оборудования и линий [Текст]/В.И. Ковалевский. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 344 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71701#book_name
13. Колеснов, А.Ю. Биохимические системы в оценке качества продуктов [Текст]/А.Ю. Колеснов - М.: Пищевая промышленность, 2000. - 416 с.

14. Кох, Г. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия [Текст] / Г.Кох, М. Фукс. – СПб.: Профессия, 2011. - 362 с.
 15. Кочеткова, А.А. Функциональные продукты питания [Текст]/А.А. Кочеткова, Л.Г. Ипатов, А.П. Нечаев, О.Г. Шубин. - М.: Издательский комплекс МГУПП, 2007. - 104 с.
 16. Люманов, Э.М. Безопасность технологических процессов и оборудования [Текст]/Э.М. Люманов, Г.Ш. Ниметулаева, М.Ф. Добролюбова, М.С. Джиляджи. – СПб.: Издательство «Лань», 2018 – 224 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102594#book_name
 17. Николаев, Б.Л. Технологическое оборудование молочной, мясной промышленности. Насосы [Текст]/Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. – СПб.: Издательство ГИОРД, 2016. – 208 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91631#authors>
 18. Остриков, А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Текст]/А.Н. Остриков. – СПб.: Издательство ГИОРД, 2012. – 616 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4887#authors>
 19. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Текст]/ О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 180 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/AE21ADA0-41A0-4594-882F-0120963EB953/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-za-rubezhom#page/2>
 20. Процюк, Т.Б. Справочник по проектированию технологических процессов в мясной промышленности [Текст] / Т.Б. Процюк. – Киев: Техника, 2010. – 104 с.
 21. Смирнов, А.В. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза [Электронный ресурс]: справочник / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков, Н.Н. Калишина. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2014. – 136 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69868>
 22. Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов витаминами, минеральными веществами. Наука и технология [Текст]/В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Поздняковский. - Новосибирск: Сибирское унив. изд-во, 2004. - 548 с.
 23. Структура и текстура пищевых продуктов. Продукты эмульсионной природы [Текст]/Б.М. МакКенна (ред); пер.с англ. Под науч. ред. Ю.Г.Базарновой.- СПб.:Профессия, 2008.-480с.
 24. Ширяев, А.К. Общие методы работы в лаборатории органической химии [Текст]/ А.К. Ширяев, В.А. Ширяев, Ю.Н. Климочкин. – Самара: Асгард, 2014. - 34 с.
 25. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст] /А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. - Ростов - на - Дону: МарТ, 2014. - 381 с.
- Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**
Электронно-библиотечные системы и электронная
информационно-образовательная среда обеспечивающие одновременный доступ не
менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата
1. ЭБС издательства «Лань», договор № 1 от 28.02.2020г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям издательства «Лань». Режим доступа: неограниченный доступ.
 2. ЭБС «IPRbooks», лицензионный договор № 5118/19 на электронную библиотечную систему IPRbooks г. Саратов от 01.04.2019г. Режим доступа: неограниченный доступ.
 3. Национальный цифровой ресурс «Рукопт». Гражданско-правовой договор № 0504/22/19 на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным изданиям от 08.04.2019г. с ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» (ООО «ЦКБ «БИБКОМ»). Режим доступа: неограниченный доступ.

4. ЭБС ООО «Агробизнесконсалтинг», Договор №065/21 от 05.02.20г. о передаче неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение, г.Тула пр. Ленина, д.59. Режим доступа: неограниченный доступ.
5. ЭБС издательства «ЮРАЙТ» Договор № 29 от 29.08.2019г. на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва, ул. Плеханова, д.4А. Режим доступа: неограниченный доступ.
6. Электронные издания видеотека ООО «Решение: учебное видео». Договор №25 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям видеотека «Решение» от 25.06.2019.
7. ЭБС Издательский Дом «Гребенников», ООО «ИД «Гребенников», Договор №15/ИА/2020 от 28.02.2020. г. Москва, ул. Алабяна, д.10, корп. 5, пом.2, ком.4. Режим доступа: неограниченный доступ.
8. ЭБС ООО Группа Компаний «Кодекс». Договор №020/20-БНД-К от 28.02.2020г. об оказании информационных услуг по предоставлению доступа по сети Интернет к экземплярам информационно-справочных систем «Кодекс» и «Техэксперт», г. Орел, ул. Московская, д.69, литера «В», пом. 7. Режим доступа: неограниченный доступ.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- База данных Web of Science. Сублицензионный договор № WoS/845 от 02 апреля 2018г.
- База данных Scopus.Сублицензионный договор №Scopus/845 от 10 мая 2018г.

6 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

В период подготовки и проведения научно-исследовательской практики по направлению подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения могут использоваться информационные образовательные и научно-исследовательские технологии.

Образовательная технология - это система, включающая представление об исходных данных и планируемых результатах обучения, средства диагностики текущего состояния обучающихся, набор моделей обучения и критерии выбора оптимальной модели обучения для конкретных моделей:

- *наглядно-информационные технологии* (материалы выставок, стенды, плакаты);
- использование информационного *фонда* научной библиотеки университета;
- *организационно-информационные технологии* (присутствие и участие на научно-практических конференциях, круглых столах университета, если они проводятся в период прохождения практики, участие в научно-практической конференции по результатам прохождения производственной научно-исследовательской практики);
- *вербально-коммуникационные технологии* (интервью, беседы с руководителями, специалистами, опытными, ведущими преподавателями кафедры);
- *наставничество* (работа в период практики в качестве ученика в процессе выполнения научно-исследовательской работы руководителя практики);
- информационно-коммуникационные технологии (информация из Интернет с сайта);
- *работа в залах научной библиотеки университета* (уточнение содержания учебных и научных проблем, профессиональных и научных терминов, экономических и статистических показателей).

Научно-исследовательская технология - это система методов, инструментов и процедур получения новых знаний об объекте и предмете исследования:

- систематизация фактического и литературного материала;
- обобщение полученных результатов;
- использование информационно-аналитических и проектных компьютерных

- программ и технологий;
- формулирование выводов и предложений по общей части программы производственной практики и индивидуальному заданию;
- экспертиза результатов практики (предоставление материалов отчета о практике руководителю практики от учреждения).

Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов производственной научно-исследовательской практики и подготовки отчета.

Компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов.

Мультимедийные технологии, для чего защита отчетов о производственной научно-исследовательской практике в виде презентаций ее результатов в форме научно-практической конференции проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами.

Базы информационно-справочных и поисковых систем, которые могут быть рекомендованы обучающемуся:

1. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
2. ЭБС Book.ru. Режим доступа: <http://www.book.ru/activate/XID235IbZ94wK2ctChW>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
3. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: <http://lanbook.com/ebs.php>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
4. ЭБС Национальный цифровой ресурс «Рукопт». Режим доступа: <http://rucont.ru/>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
5. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
6. ЭБС «ГД ЮРАИТ». Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
7. Электронная база Polpred.com. Режим доступа: <http://polpred.com/>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
8. Журналы издательства SAGE Publications <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-sage-publications>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2757634/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
9. Цифровой архив журнала Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/tsifrovoy-arhiv-zhurnala-science>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2490906/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
10. Журналы издательства OxfordUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-oxford-university-press>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
11. Журналы издательства CambridgeUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-cambridge-university-press>, режим доступа <https://www.cambridge.org/> Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)

12. Журналы издательства Annual Reviews <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-annual-reviews>, режим доступа <http://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1391849/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
13. Web of Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://apps.webofknowledge.com/home.do?SID=Z1V9IS8DggMcH9KSZ1X>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
14. Scopus <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://www.scopus.com/> Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ).

7 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Материально-техническая база определяется возможностями организации в которой проходит научно-исследовательской практики обучающихся. Во время прохождения научно-исследовательской практики обучающийся должен быть обеспечен современным оборудованием для проведения научных исследований, измерительными средствами, средствами обработки полученных данных (компьютерной техникой с соответствующим программным обеспечением), а также необходимой нормативно-технической документацией.

1. Инновационный научно-исследовательский испытательный центр коллективного пользования: научным оборудованием (микроскоп бинокулярный стереоскопический исследовательский «Leica MZ 16», настольный электронный сканирующий микроскоп Hitachi TM-1000, ПЦР-бокс для проведения ПЦР работ UVT-S, BioSan, термостат электрический суховоздушный, охлаждающий ТСЦ-1/80 СПУ, весы лабораторные электронные аналитические Ohaus RV 512, миницентрифуги Миниспин Ms, прибор для электрофореза в агарозном геле, «BioRad», термоциклер для амплификации нуклеиновых кислот плашечного типа My Cycler, ПЦР-реактор «My Cycler», «Termal Cycler», система «iCycler iQ5» определения ПЦР в режиме реального времени, автоматическая станция для выделения нуклеиновых кислот Кинг Фишер).
2. Мясо-рыбный цех (Гипермаркет «ЛИНИЯ-1» филиал АО «Корпорация «ГРИНН» «Туристического многофункционального комплекса «ГРИНН»): стол технологический СТ-2, стол технологический для полуфабрикатов ПМ-СТ-2, стол технологический для специй СТ-3, стол технологический для упаковки ПМ-СТ2-8, волчок ЕН-01, фаршемешалка ЕН-10, котлетный автомат АК2М-40, скороморозильная камера Я10-ФУА, упаковочная машина для запайки лотков Turbovac TPS Comrast, тележка напольная Я2-ФС, тележка для транспортировки готовой продукции Я2-ФЦ1В, весы для взвешивания специй и соли МС-027, весы напольные РП-100, стеллаж для размораживания Лайт-234.
3. ООО «Орловский ГОСТинец»: стол технологический СТ-2, волчок В-2, куттер К-45КВ, посолочный автомат ФАП-3, шпигорезка МШ-1, фаршемешалка ЕН-10, автомат для формования Л5-ФАЛ, термокамера КОН-5, стол для вязки колбас ПМ-СТ3, тележка напольная Я2-ФС.
4. ЗАО «Карачевмолпром»: насос 36-МЦ10-20, молокоочиститель А1-ОЦМ-10, охладитель ОО1-У-110, резервуар ОХЕ-25, сепаратор-сливоотделитель А1-ОЦР-5, охладитель для сливок ООТ-М, резервуар для сывортки LTR 20, охладитель для сывортки ООУ-М, пастеризационно - охладительная установка ОГУ-5, гомогенизатор SHZ-25, емкость для заквашивания РЧ-ОТН-6, автомат для расфасовки Л5 - ОРП – 8, заливочно-упаковочный автомат TESSA M-163.

8 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ И СДАЧИ ОТЧЕТОВ

Обучающиеся по материалам прохождения научно-исследовательской практики составляют отчет. Отчет научно-исследовательской практики проверяется и подписывается руководителем от предприятия, подпись заверяется печатью организации.

Подписанные и заверенные печатью, характеристика и отчет сдаются обучающимися на кафедру не позднее 3 дней после окончания научно-исследовательской практики.

Основной формой проверки и оценки отчёта по практике выступает его защита, целью которой является выработка навыков у обучающегося по всестороннему обоснованию теоретического и практического материала практики и к глубокому пониманию выполненной работы.

К защите допускается отчёт по практике, выполненный и оформленный в установленном порядке, и имеющий характеристику руководителя практики от профильной организации и рецензию на отчет руководителя практики от ФГБОУ ВО Орловский ГАУ

Для защиты отчета по практике, распоряжением по факультету/институту, создается комиссия из 3 человек в состав которой включаются: заведующий кафедрой, ответственной за проведение практики, преподаватель кафедры, ответственной за проведение практики и представитель профильной организации.

При подготовке к защите отчёта о практике обучающийся должен учитывать замечания по рецензии отчета руководителя практики от ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, характер его заключения по данному отчёту, ориентирующего обучающегося на основные недостатки в отчёте о практике, его сильные и слабые стороны.

Защита отчета по научно-исследовательской практике проводится в течение недели после ее завершения, в установленные руководителем научно-исследовательской практики от университета дни. При оценке учитывается характеристика, выданная обучающемуся с места прохождения научно-исследовательской практики, качество отчета, полученные на научно-исследовательской работе, знания, степень творческого подхода.

Результаты защиты отчётов по практике обсуждаются на заседаниях кафедр и по мере необходимости на заседаниях ученых советов факультетов (институтов). Лучшие работы, имеющие теоретический и практический интерес, рекомендованные кафедрой представляются заведующим кафедрой или руководителем практики на конкурсы, выставки (в случае их объявления, организации), а также могут быть предложены к использованию в производстве.

На основании прохождения научно-исследовательской практики и защиты отчета обучающемуся, выставляется дифференцированный зачет по четырех бальной оценочной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Неудовлетворительная оценка практики, как и не предоставление отчета в определенный срок, влекут за собой повторное прохождение научно-исследовательской практики в установленном порядке в целях ликвидации академической задолженности.

Требования, предъявляемые к отчету и его оформление:

Отчет состоит из титульного листа, оглавления, введения, основной части, заключения, списка использованных источников. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер на нем не ставится.

К отчету о научно-исследовательской практике обязательно прилагаются:

- а) задание;
- б) характеристика работы обучающегося с места прохождения научно-исследовательской практики и с подписью руководителя от предприятия и печатью.

Отчет без указанных приложений к защите не допускается.

Указания по ведению дневника производственной практики. Составление отчета по научно-исследовательской практике

Отчет по научно-исследовательской практике составляется по материалам, собранным в организации.

Отчет по научно-исследовательской практике должен быть представлен в логической последовательности:

1. Введение
2. Наименование темы научного исследования.
3. Актуальность темы исследования.
4. Практическая значимость темы исследования.
5. Цель и задачи исследования.
6. План главы «Обзор литературы». Текст одной из глав «Аналитического обзора литературы» (не менее 10 страниц) с библиографическим списком использованной литературы (не менее 10 ссылок на патентные источники и не менее 20 ссылок на другие литературные источники).
7. Примерный план экспериментальных исследований.
8. Перечень освоенных методик экспериментальных исследований.
9. Письменный отчет о проведенных экспериментальных исследованиях. Этот пункт должен включать:
 - полученные экспериментальные данные в табличном и графическом исполнении.
 - данные математической обработки экспериментальных данных.
 - анализ достоверности полученных данных.
 - текстовый анализ полученных материалов.
10. Выводы.

При написании отчета необходимо обратить внимание на следующие требования по ее оформлению:

- титульный лист.
- содержание отчета составляется с разбивкой на разделы (подразделы), с указанием номеров страниц;
- отчет выполняется на компьютере (машинописным способом). Объем отчета должен составлять 30-40 страниц машинописного без учета приложений;
- текст размещается на одной стороне листа бумаги формата А4. Шрифт печатного текста - TimesNewRoman, обычный, размер 14 пт, интервал - 1,5. Поля слева - 30 мм, справа - 10 мм, снизу и сверху - 20 мм. Выравнивание основного текста - по ширине, автоматические переносы отключены. Абзацы в тексте следует начинать с отступа, равного 12,5 мм. Интервалы перед и после абзацев равны 0;
- перенос слов в заголовках не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой;
- каждый раздел, глава (введение, разделы основной части, заключение) должен начинаться с новой страницы;
- все разделы (подразделы) основной части должны иметь номер и заголовок. Наименования разделов (подразделов) должны соответствовать наименованиям, приведенным в содержании отчета;
- все листы работы должны быть сброшюрованы и пронумерованы (номер проставляется внизу по правому краю, без заключения в кавычки и дефисов).
- нумерация начинается с листа содержания, который имеет порядковый номер 2.
- титульный лист не нумеруется;
- приложения к отчету должны быть пронумерованы.
- иллюстрации (схемы, графики и т.п.) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах главы. Номер рисунка должен состоять из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенных точкой;

если в работе приведен только один рисунок, то его не нумеруют. Каждый рисунок сопровождается названием, которое размещается под рисунком в одну строку с номером.

- таблицы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. При этом знак «№» не ставят. Номер таблицы состоит из номера главы и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Если в работе только одна таблица, её не нумеруют.

Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее порядкового номера. Заголовок таблицы помещают ниже строчкой слова «Таблица».

Единица измерения показателей указывается:

- а) общая - в скобках над таблицей ниже её названия справа;
- б) разная для отдельных показателей - в соответствующих графах.

Заголовки и подзаголовки граф таблиц пишутся с прописных букв. Если подзаголовки составляют одно предложение с заголовком, то первые пишутся со строчных букв. Не рекомендуется включать в таблицу графу «Номер по порядку».

При переносе таблицы на следующую страницу графы таблицы повторяют и над ней помещают слова «Продолжение таблицы» с указанием номера.

Указывается источник получения данных для таблицы или источник самой таблицы. Ссылка на источник делается непосредственно под таблицей. Если материал таблицы составлен на основании нескольких источников, то ссылка начинается со слов «Составлено по...» и далее указываются источники».

При ссылке в тексте работы на таблицу указывают её полный номер и слово «Таблица» пишут в сокращенном виде в скобках, например, (табл. 5.1.). Повторные ссылки на таблицу следует давать с сокращенным словом «Смотри», например, (см. табл. 5.1.). Рисунки и таблицы помещают как можно ближе к упоминанию о них в тексте работы. Формулы в работе нумеруют арабскими цифрами в пределах главы. Номер формулы состоит из номера главы и порядкового номера формулы в главе, разделенных точкой. Номер указывают с правой стороны листа на уровне нижней строки формулы в круглых скобках.

Заключение должно содержать:

- оценку полноты поставленных задач;
- оценку уровня проведенных научно-практических исследований;
- рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения практики и проведения научно-практических исследований;
- оценку возможности использования результатов научно-практических исследований в выпускной квалификационной работе.

При составлении списка использованных источников необходимо соблюдать последовательность и упорядоченную структуру:

- а) международные официальные документы;
- б) законодательные и нормативные акты, другие документы и материалы органов государственной власти и местного самоуправления Российской Федерации;
- в) монографии, диссертации, научные сборники, учебники;
- г) научные статьи и другие публикации периодических изданий;
- д) источники статистических данных, энциклопедии, словари.

В списке использованных источников должны быть включены только те издания, на которые имеются ссылки в тексте.

Сведения о книгах должны включать фамилию и инициалы авторов, заглавие книги, место издания, издательство, год издания.

Статьи из периодических изданий включают в список с указанием фамилии и инициалов автора, названия статьи, наименования журнала или газеты, года выпуска, номера.

Приложения следует оформлять как продолжение отчета на ее последующих

страницах. Их помещают в конце отчета после списка использованных источников.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь заголовок с указанием вверху страницы, справа, слова «Приложение» (строчными буквами) и его обозначение.

При наличии приложений более одного, они нумеруются арабскими цифрами в сплошном порядке. При наличии приложения, состоящего из нескольких страниц, на каждой странице указывают «Продолжение приложения». Располагать приложения следует в порядке появления ссылок на них в тексте.

Обучающиеся при прохождении научно-исследовательской работы обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения практики.

В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые обучающимся виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком. Записи осуществляются каждый день.

В дневнике также отмечаются участие в общественной работе, производственные экскурсии, присутствие на производственных совещаниях, научно-исследовательская работа в период практики. Один раз в неделю обучающемуся необходимо представлять дневник на просмотр преподавателю - руководителю практики от вуза.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА: НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения научно-исследовательской практики, направление подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения

Код контролируемой компетенции (или ее части) и ее формулировка	Контролируемый раздел практики	Уровни освоения компетенции	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	- Изучение научной, нормативной, технической и методической литературы по теме исследования	Пороговый	Контроль за выбором необходимых методов исследования и экспериментальной базы	Зачет
		Повышенный		
		Высокий		
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	- Изучение научной, нормативной, технической и методической литературы по теме исследования - Выбор необходимых методов исследования и экспериментальной базы.	Пороговый	Контроль за выбором необходимых методов исследования и экспериментальной базы	Зачет
		Повышенный		
		Высокий		
ПК-3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	- Изучение научной, нормативной, технической и методической литературы по теме исследования. -Сбор и анализ исходной информации по теме исследования	Пороговый	Контроль за разработкой индивидуального плана выполнения НИР, формированием гипотезы и концепции исследования	Зачет
		Повышенный		
		Высокий		
ПК-8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	- Изучение научной, нормативной, технической и методической литературы по теме исследования.	Пороговый	Контроль за разработкой индивидуального плана выполнения НИР, формированием гипотезы и концепции исследования	Зачет
		Повышенный		
		Высокий		
ПК-13 владением современными	-Сбор и анализ исходной информации по теме исследования	Пороговый	Контроль за выбором необходимых методов	Зачет

информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	-Изучение научной, нормативной, технической и методической литературы по теме исследования. - Формирование гипотезы и концепции исследования	Повышенный	исследования и экспериментальной базы	
		Высокий		
ПК-14 готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	-Сбор и анализ исходной информации по теме исследования -Изучение научной, нормативной, технической и методической литературы по теме исследования.	Пороговый	Контроль за разработкой индивидуального плана выполнения НИР, формированием гипотезы и концепции исследования	Зачет
		Повышенный		
		Высокий		
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	-Сбор и анализ исходной информации по теме исследования -Изучение научной, нормативной, технической и методической литературы по теме исследования.	Пороговый	Контроль за разработкой индивидуального плана выполнения НИР, формированием гипотезы и концепции исследования	Зачет
		Повышенный		
		Высокий		
ПК-25 готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	- Разработка индивидуального плана выполнения НИР - Формирование гипотезы и концепции исследования - Сбор и анализ исходной информации по теме исследования. Изучение научной, нормативной, технической и методической литературы по теме исследования. Обоснование актуальности выбранной темы. Постановка целей и задач исследования. - Подробный обзор	Пороговый	Контроль за разработкой индивидуального плана выполнения НИР, формированием гипотезы и концепции исследования	Зачет
		Повышенный		
		Высокий		

	литературы по теме выпускной квалификационной работы			
ПК-26 способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	- Выбор необходимых методов исследования и экспериментальной базы.	Пороговый	Контроль за выбором необходимых методов исследования и экспериментальной базы	Зачет
		Повышенный		
		Высокий		
ПК-27 способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	- Проведение экспериментов по выбранной теме	Пороговый	Контроль за проведением экспериментальных исследований по выбранной теме	Зачет
		Повышенный		
		Высокий		
ПК-28 способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	- Проведение экспериментов по выбранной теме	Пороговый	Контроль за выполнением ВКР	Зачет
		Повышенный	Контроль за выполнением ВКР	
		Высокий	Контроль за выполнением ВКР	
ПК-30 готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	- Проведение экспериментов по выбранной теме	Пороговый	Контроль за выполнением ВКР	Зачет
		Повышенный	Контроль за выполнением ВКР	
		Высокий	Контроль за выполнением ВКР	

2 Описание показателей и критериев оценивания уровня, приобретенных компетенций на различных этапах их формирования

Код контролируемой компетенции	Критерии в соответствии с уровнем освоения ООП			Технологии формирования
	пороговый (базовый) (удовлетворительно) 55-69 баллов	повышенный (хорошо) 70-84 баллов	высокий (отлично) 85-100 баллов	
ОПК-2	<i>уметь</i> планировать мероприятия по защите производственного процесса и метрологических измерений, соблюдать технику безопасности в соответствии с правилами работы на пищевых предприятиях, провести контроль качества сырья и вспомогательных материалов, поступающих от поставщиков на производство.	<i>уметь</i> организовывать контроль качества и анализ полуфабрикатов; рассчитывать расход сырья и вспомогательных материалов при производстве; подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов.	<i>уметь</i> контролировать технологический процесс изготовления продукции: проверять выполнение рецептур, соблюдение технологических параметров на всех стадиях изготовления продуктов животного происхождения по продолжительности и, температуре, относительной влажности воздуха, правильности переработки бракованного продукта.	Подготовительный этап и этапы подготовки и защиты.
	<i>владеть</i> элементарными приемами навыками при возникновении экстремальных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и при работе с измерительными приборами.	<i>владеть</i> методами определения вредных и токсичных веществ, терминологией при проведении и оформлении научных исследований.	<i>владеть</i> общей методологией разработки и использования нормативных и технических документов.	Подготовительный этап и этапы подготовки и защиты.
ОПК-3	<i>уметь</i> пользоваться в профессиональной деятельности технической документацией (ТД) для контроля качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СТО)	<i>уметь</i> контролировать технологические параметры процессов при производстве пищевой, жировой, кормовой и технической продукции	<i>уметь</i> проверять техническое состояние оборудования, используемого для осуществления технологического процесса при производстве пищевой, жировой, кормовой и технической продукции, производимой в пищевой отрасли	Подготовительный этап и этапы подготовки и защиты.
	<i>владеть</i> опытом заполнения журнала контроля выявленных отклонений при осуществлении контроля процессов и принимать меры по их устранению	<i>владеть</i> методикой подготовки предприятия и выпускаемой продукции к сертифицированию	<i>владеть</i> навыками организации работ, по разработке и внедрению ХАССП в пищевой отрасли.	Подготовительный этап и этапы подготовки и защиты.

ПК-3	<p><i>уметь</i> анализировать полученные данные определять структурно-механические свойства пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, выбирать машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса.</p>	<p><i>уметь</i> выбрать необходимое оборудование, составить схему его работы по техническим характеристикам; отслеживать и изучать новые направления в пищевой промышленности отечественного и зарубежного направления.</p>	<p><i>уметь</i> составлять схемы оптимизации технологических процессов для получения продукции высокого качества, выбирать современные едидницы оборудования для осуществления технологического процесса.</p>	Подготовительный этап и этапы подготовки и защиты.
	<p><i>владеть</i> навыками проведения исследований работы оборудования с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления.</p>	<p><i>владеть</i> навыками работы с нормативными документами и справочной литературой, методами выполнения поверки измерительных приборов, методами научного анализа полученной информации, моделирования, теоретического и экспериментального исследования.</p>	<p><i>владеть</i> организацией технологического процесса пищевых производств, языковыми возможностями для изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, методами обработки информации, терминологией при проведении и оформлении научных исследований.</p>	Подготовительный этап и этапы подготовки и защиты.
ПК-8	<p><i>уметь</i> составлять схемы оптимизации технологических процессов для получения продуктов высокого качества</p>	<p><i>уметь</i> организовывать работу по подготовке и обеспечению сертификации продукции, производства и систем качества</p>	<p><i>уметь</i> провести контроль качества сырья и вспомогательных материалов, поступающих от поставщиков на производство.</p>	Исследовательский этап
	<p><i>владеть</i> умением формирования практических рекомендаций по оптимизации, контролю и управлению качеством продукции</p>	<p><i>владеть</i> методами определения вредных и токсичных веществ, терминологией при проведении и оформлении научных исследований.</p>	<p><i>владеть</i> общей методологией разработки и методиками контроля и анализа безопасности пищевых производств.</p>	Исследовательский этап
ПК-13	<p><i>уметь</i> получать информацию и приобретать практические навыки, связанные с производственным процессом</p>	<p><i>уметь</i> использовать ресурсы Интернета, использовать универсальные пакеты прикладных компьютерных программ;</p>	<p><i>уметь</i> работать с информацией из различных источников, в т.ч. из иностранной литературы</p>	Этап систематизации, формализации и обработки и анализа полученной информации: обработка и анализ полученной информации.
	<p><i>владеть</i> методами математического анализа, элементарными навыками работы на</p>	<p><i>владеть</i> навыками использования способов и средств получения, хранения и переработки информации</p>	<p><i>владеть</i> инструментальными и средствами информационных технологий для</p>	Этап систематизации, формализации и обработки и анализа

	компьютере и в компьютерных сетях		решения коммуникативных задач	полученной информации: обработка и анализ полученной информации.
ПК-14	<i>уметь</i> оценить рыночную ситуацию; определять возможности разработки нового конкурентоспособного продукта и уметь их адаптировать к требованиям и потребностям рынка	<i>уметь</i> оценивать инновационный потенциал новой продукции; самостоятельно решать вопросы организации производственных процессов	<i>уметь</i> применять основные положения инновационного бизнес - планирования при разработке и внедрении основных результатов научно-исследовательской деятельности в производство	Исследование теоретических проблем в рамках программы подготовки. Выбор и обоснование темы исследования.
	<i>владеть</i> навыками стратегического и маркетингового анализа; сегментирования рынка и позиционированием товара на нем	<i>владеть</i> навыками разработки плана маркетинга; оценки ситуации на рынке конкретной группы товаров, конкурентоспособности товаров	<i>владеть</i> навыками формирования спроса и инструментами стимулирования сбыта	Исследование теоретических проблем в рамках программы подготовки. Выбор и обоснование темы исследования.
ПК-20	<i>уметь</i> осуществлять выбор рациональной технологии производства	<i>уметь</i> разрабатывать нормы расхода сырья на единицу готовой продукции, устанавливать отходы и потери при производстве пищевых продуктов	<i>уметь</i> выбирать и обосновывать технологические параметры способов производства различного ассортимента пищевой продукции	Этап систематизации, формализации и обработки и анализа полученной информации: обработка и анализ полученной информации.
	<i>владеть</i> методами контроля технологических процессов производства	<i>владеть</i> методами оценки органолептических, физических и химических показателей качества	<i>владеть</i> навыками составления аппаратурно-технологических схем производства продукции	Этап систематизации, формализации и обработки и анализа полученной информации: обработка и анализ полученной информации.
ПК-25	<i>уметь</i> разрабатывать автоматизированную систему на базе универсального приборного интерфейса; выбрать необходимые технические и программные средства.	<i>уметь</i> разрабатывать алгоритмическое и программное обеспечение систем автоматизации и управления объектами различной физической природы; анализировать и повышать качество функционирования систем автоматизации и управления.	<i>уметь</i> использовать математическое моделирование и системы автоматизированного проектирования при создании и совершенствовании и программно-технических средств и систем автоматизации и управления.	Подготовительный этап и этапы подготовки и защиты.
	<i>владеть</i> основными методами, способами и средствами получения, хранения,	<i>владеть</i> навыками компьютерного сбора, хранения и обработки информации, применяемые в	<i>владеть</i> принципами организации и архитектуру	Подготовительный этап и этапы подготовки и защиты.

	переработки информации.	сфере его профессиональной деятельности.	автоматических и автоматизированных систем контроля и управления для объектов и процессов в различных отраслях народного хозяйства.	
ПК-26	<i>уметь</i> использовать технические средства для получения необходимой информации.	<i>уметь</i> применять методы математического анализа и экспериментального исследования для объяснения результатов лабораторных и имитационных экспериментов	<i>уметь</i> находить необходимую нормативно-техническую документацию; определять параметры и факторы, отрицательно влияющие на качество продукции	Исследовательский этап
	<i>владеть</i> терминологией, определениями и положениями по заданной тематике	<i>владеть</i> информационно-патентными данными в заданной области исследования	<i>владеть</i> принципами разработки и утверждения технических документов и технологических регламентов	Исследовательский этап
ПК-27	<i>уметь</i> выполнять задания, связанные с построением профилей органолептического качества молочных и мясных продуктов.	<i>уметь</i> разрабатывать экспертные методы научно-обоснованных балловых шкал для органолептической экспертизы молочных и мясных продуктов.	<i>уметь</i> организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества молочных и мясных с гарантией объективности и надежности результатов.	Исследование теоретических проблем в рамках программы подготовки. Выбор и обоснование темы исследования. Составление рабочего плана и графика выполнения исследования. Описание объекта и предмета исследования. Сбор и анализ информации о предмете исследования.
	<i>владеть</i> элементарными приемами, навыками при проведении дегустационного анализа молочных и мясных продуктов.	<i>владеть</i> экспертной методологией в дегустационном анализе.	<i>владеть</i> научно-обоснованными методами сенсорного анализа.	Исследование теоретических проблем в рамках программы подготовки. Выбор и обоснование темы исследования. Составление рабочего плана и графика выполнения

				исследования. Описание объекта и предмета исследования. Сбор и анализ информации о предмете исследования.
ПК-28	<i>уметь</i> отличать и организовывать защиту объектов интеллектуальную собственность от других видов собственности	<i>уметь</i> управлять процессом коммерциализации интеллектуальной собственности	<i>уметь</i> применять полученные знания в практической работе	Этап систематизации, формализации и обработки и анализа полученной информации: обработка и анализ полученной информации. Подготовка и написание отчета, дневника. обобщение и переработка материалов исследования
	<i>владеть</i> методами правовой охраны интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	<i>владеть</i> способностью к постановке целей и выбору путей их достижения	<i>владеть</i> способностью организовывать защиту объектов разработки системы, для контроля результатов исследований	Этап систематизации, формализации и обработки и анализа полученной информации: обработка и анализ полученной информации. Подготовка и написание отчета, дневника. обобщение и переработка материалов исследования
ПК-30	<i>уметь</i> обосновать выбор технологических схем производства продуктов животного происхождения	<i>уметь</i> обосновать выбор проектных решений при создании новых и реконструкции действующих предприятий перерабатывающей промышленности	<i>уметь</i> обосновать выбор ассортимента, технологических схем его производства и проектных технических решений при создании новых и реконструкции действующих предприятий перерабатывающей промышленности	Исследовательский этап
	<i>владеть</i> методами расчета основных производственных площадей предприятий перерабатывающей промышленности	<i>владеть</i> способами компоновки основных производств предприятий перерабатывающей промышленности.	<i>владеть</i> способами компоновки основных производств предприятий перерабатывающей промышленности и основами	Исследовательский этап

			проектирования безотходных производств и охрана окружающей среды	
--	--	--	--	--

3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Основным критерием оценки знаний является способность обучающегося самостоятельно работать с изучаемыми методами, применять их практически, в том числе свободно владеть компьютером и прикладными программами, уметь интерпретировать и анализировать полученные результаты. Дополнительным критерием является четкость и глубина понимания методов, в их практическом применении. Важным критерием также является способность самостоятельно разбираться в современной литературе по разделам технологии пищевых продуктов, в том числе зарубежной литературе.

Перечень вопросов по формированию компетенций

1. В чем суть планирования эксперимента
2. Различие научного и промышленного эксперимента
3. Основные виды задач, решаемых в планировании эксперимента
4. Понятие плана эксперимента, матрицы планирования, спектра плана
5. Этапы планирования эксперимента
6. Основные концепции современного подхода к организации эксперимента
7. Понятие фактора. Требования к факторам
8. Отклик системы, параметр оптимизации
9. Чем отличаются пассивные и активные эксперименты
10. Чем характеризуется объект исследования? Дайте определение факторному пространству.
11. Что образует план эксперимента?
12. Что называется спектром плана?
13. Что такое регрессионные полиномы и где они применяются;
14. Перечислите условия необходимые для определения коэффициентов регрессии;
15. Процедура определения локальной области факторного пространства
16. Что называется полным факторным экспериментом
17. Приемы построения матрицы планирования ПФЭ
18. Свойства матрицы планирования ПФЭ
19. Зачем в матрицу планирования вводят x_0 ?
20. Смешанные оценки в ПФЭ
21. Оценка эффектов взаимодействия в ПФЭ
22. Дробный факторный эксперимент и принцип насыщения
23. Опишите план нахождения построчной дисперсии выходной величины
24. Для чего нужно расчетное значение коэффициента Кохрэна и как он находится;
25. Что такое критерий Стьюдента и где он используется;
26. Для чего оценивают, насколько отличаются средние значения y_i выходной величины, полученной в точках факторного пространства, и значения y_i , полученного из уравнения регрессии в тех же точках факторного пространства. Чем определяется F- критерий Фишера и как его применяют.
27. Чем обеспечивается ортогональность столбцов матрицы F численных значений базисных функций.
28. Определение ОЦКП. Каким образом для ОЦКП выбирается числовое значение α (звездного плеча).
29. Объясните, почему точность оценки коэффициентов регрессии для ОЦКП для разных групп неодинакова.
30. Условие наличия свойства ротатабельности у ЦКП второго порядка.
31. В чем отличие РЦКП от ОЦКП
32. Являются ли оценки коэффициентов для РЦКП независимыми
33. Что такое симплекс, какой симплекс называется регулярным
34. Опишите алгоритм перемещения симплекса
35. Способы задания симплекса
36. Основная задача, решаемая симплекс планированием.

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Структурными элементами отчета являются:

Титульный лист (приложение 1).

Индивидуальное задание (приложение 2).

Содержание.

Введение

- 1. Наименование темы научного исследования.
2. Актуальность темы исследования.
3. Практическая значимость темы исследования.
4. Цель и задачи исследования.
5. План главы «Обзор литературы».
6. Текст одной из глав «Аналитического обзора литературы» (не менее 10 страниц) с библиографическим списком использованной литературы (не менее 10 ссылок на патентные источники и не менее 20 ссылок на другие литературные источники).
7. Примерный план экспериментальных исследований.
8. Перечень освоенных методик экспериментальных исследований.
9. Письменный отчет о проведенных экспериментальных исследованиях. Этот пункт должен включать:
 - Полученные экспериментальные данные в табличном и графическом исполнении;
 - Данные математической обработки экспериментальных данных.
 - Анализ достоверности полученных данных.
 - Текстовый анализ полученных материалов;
 - Выводы.

Образец оформления индивидуального задания на практику

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Факультет биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра «Продукты питания животного происхождения»

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ:
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

Выдано студенту(ке) _____ курса, обучающемуся (щейся) по направлению подготовки
_____, направленность _____
(шифр, полное наименование) (полное наименование)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики:

(ученая степень, должность, Ф.И.О. руководителя практики от университета)

Индивидуальное задание на прохождение практики

(отражаются основные направления работ обучающегося в процессе прохождения
практики, соответствующие компетенциям, предусмотренным программой практики по
соответствующим направлениям подготовки)

Начало практики: _____ 20__ года

Окончание практики: _____ 20__ года

Задание выдал _____
(ученая степень, должность, Ф.И.О., подпись руководителя практики от университета)

Задание принял _____
(Ф.И.О., подпись обучающегося)

Согласовано:

Руководитель практики от
ФГБОУ ВО Орловский ГАУ

(подпись) /Ф.И.О./

Руководитель практики
от _____
(наименование профильной организации) /Ф.И.О./

(подпись) М. П.

Образец оформления титульного листа отчета по практике

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»

ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ И ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра «Продукты питания животного происхождения»

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики:
научно-исследовательская работа

Студента _____

(Ф.И.О.)

Группа _____

Направление подготовки: _____

Направленность: _____

Руководители практики
от профильной организации:
_____ Ф.И.О. _____
(должность) (подпись) М. П.
от университета:
_____ Ф.И.О. _____
(должность) (подпись)

Отчет представлен _____
(дата, № регистрации)

Допущен к защите _____
(дата, подпись)

Результаты защиты _____
(дата, подпись)

Орел, 20__

Образец оформления дневника прохождения практики

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»

Дневник прохождения практики

Студента(ки) _____ курса, обучающемуся (щейся) по направлению подготовки _____, направленность _____
 (шифр, полное наименование) (полное наименование)

(Ф.И.О.)

Место практики _____
 (название профильной организации)

Руководитель практики от профильной организации

(Ф.И.О.)

Дата	Содержание практики	Результат работы
Согласно рабочего графика (Приложению №1 к Договору об организации и проведении практики)	Знакомство с организацией, изучение документов и специфики работы организации	1. Ознакомился с принципами работы организации (предприятия). Узнал об обязанностях сотрудников. 2. Изучил рабочие, технические и правоустанавливающие документы организации.
.....		
	Оформление отчётной документации по итогам прохождения практики	

Начало практики: _____ 20__ года

Окончание практики: _____ 20__ года

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю:

- руководитель практики от профильной организации _____ / _____ /
 (подпись) М. П. (Ф.И.О.)

- руководитель практики от университета _____ / _____ /
 (подпись) (Ф.И.О.)

**Образец оформления характеристики руководителя практики от
профильной организации**

Характеристика

профессиональной деятельности обучающегося во время прохождения
производственной практики:научно-исследовательская работа

Ф.И.О обучающегося _____

Сроки проведения практики _____

В характеристике практиканта должны быть отражены сведения о его навыках и умениях, уровне его профессиональной подготовки, об уровне освоения компетенций, объеме и качестве выполненных им поручений за период прохождения практики в соответствии с программой практики.

Вывод:

Руководитель практики от профильной организации _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Дата

М. П.

**Образец оформления рецензии руководителя практики
от ФГБОУ ВО Орловский ГАУ**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ И ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

Кафедра «Продукты питания животного происхождения»

РЕЦЕНЗИЯ

на отчёт по производственной практике
научно-исследовательская работа

Студента _____ курса, группы _____ направления подготовки _____,
(шифр, наименование)
направленность _____, форма обучения: очная/заочная
(наименование)

(Ф.И.О. обучающегося)

Положительные стороны: _____

Недостатки, включая стиль и грамотность написания и
соответствие программе практики и индивидуальному
заданию _____

Предполагаемая оценка отчета: _____

Руководитель практики от университета _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Дата

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Текст изменения	Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета	
		№	Дата
1.	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ОПОП (рабочие программы, ФОС и др.) в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных (в том числе международных реферативных баз данных научных изданий) и информационных справочных систем	Протокол № 14	29.08.2019г.
2.	Внесены изменения в п. 6 «Информационно-библиотечное обеспечение»	Протокол № 14	29.08.2019г.
3.	Внесены изменения в п. 7 «Описание материально технической базы»	Протокол № 7	27.02.2020г.
4.	Внесены изменения в п. 6 «Информационно-библиотечное обеспечение»	Протокол № 7	27.02.2020г.
5.			

Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

1. ЭБС издательства «Лань», договор № 1 от 28.02.2020г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям издательства «Лань». Режим доступа: неограниченный доступ.
2. ЭБС «IPRbooks», лицензионный договор № 5118/19 на электронную библиотечную систему IPRbooks г. Саратов от 01.04.2019г. Режим доступа: неограниченный доступ.
3. Национальный цифровой ресурс «Рукопт». Гражданско-правовой договор № 0504/22/19 на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным изданиям от 08.04.2019г. с ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» (ООО «ЦКБ «БИБКОМ»). Режим доступа: неограниченный доступ.
4. ЭБС ООО «Агробизнесконсалтинг», Договор №065/21 от 05.02.20г. о передаче неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение, г.Тула пр. Ленина, д.59. Режим доступа: неограниченный доступ.
5. ЭБС издательства «ЮРАЙТ» Договор № 29 от 29.08.2019г. на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва, ул. Плеханова, д.4А. Режим доступа: неограниченный доступ.
6. Электронные издания видеотека ООО «Решение: учебное видео». Договор №25 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям видеотека «Решение» от 25.06.2019.
7. ЭБС Издательский Дом «Гребенников», ООО «ИД «Гребенников», Договор №15/ИА/2020 от 28.02.2020. г. Москва, ул. Алабяна, д.10, корп. 5, пом.2, ком.4. Режим доступа: неограниченный доступ.
8. ЭБС ООО Группа Компаний «Кодекс». Договор №020/20-БНД-К от 28.02.2020г. об оказании информационных услуг по предоставлению доступа по сети Интернет к экземплярам информационно-справочных систем «Кодекс» и «Техэксперт», г. Орел, ул. Московская, д.69, литера «В», пом. 7. Режим доступа: неограниченный доступ.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- База данных Web of Science. Сублицензионный договор № WoS/845 от 02 апреля 2018г.
- База данных Scopus.Сублицензионный договор №Scopus/845 от 10 мая 2018г.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения ОПОП

1. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: <http://cyberleninka.ru/> Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
2. ЭБС Book.ru. Режим доступа: <http://www.book.ru/activate/XID235IbZ94wK2ctChW>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
3. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: <http://lanbook.com/ebs.php>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
4. ЭБС Национальный цифровой ресурс «Рукопт». Режим доступа: <http://rucont.ru/>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
5. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
6. ЭБС «ГД ЮРАЙТ». Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru/>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
7. Электронная база Polpred.com. Режим доступа: <http://polpred.com/>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
8. Журналы издательства SAGE Publications <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-sage-publications>, режим доступа

- <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2757634/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
9. Цифровой архив журнала Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/tsifrovoy-arhiv-zhurnala-science>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2490906/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
10. Журналы издательства OxfordUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-oxford-university-press>, режим доступа <https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
11. Журналы издательства CambridgeUniversityPress <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-cambridge-university-press>, режим доступа <https://www.cambridge.org/> Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
12. Журналы издательства Annual Reviews <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-annual-reviews>, режим доступа <http://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1391849/browse?type=source>. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
13. Web of Science <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://apps.webofknowledge.com/home.do?SID=Z1V9IS8DggMcH9KSZ1X>. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
14. Scopus <https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science>, режим доступа <https://www.scopus.com/> Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ).

7 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. Инновационный научно-исследовательский испытательный центр коллективного пользования: научным оборудованием (микроскоп бинокулярный стереоскопический исследовательский «Leica MZ 16», настольный электронный сканирующий микроскоп Hitachi TM-1000, ПЦР-бокс для проведения ПЦР работ UVT-S, BioSan, термостат электрический суховоздушный, охлаждающий ТСЦ-1/80 СПУ, весы лабораторные электронные аналитические Ohaus RV 512, миницентрифуги Миниспин Ms, прибор для электрофореза в агарозном геле, «BioRad», термоциклер для амплификации нуклеиновых кислот плащечного типа My Cycler, ПЦР-реактор «My Cycler», «Termal Cycler», система «iCycler iQ5» определения ПЦР в режиме реального времени, автоматическая станция для выделения нуклеиновых кислот Кинг Фишер);
2. Лаборатория технологии продуктов питания животного происхождения: специализированная мебель, стулья на 15 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Оснащена следующим лабораторным оборудованием: весы ВЛКТ-500 4 кл (пред взвеш. 500 гр дел 1г), весы ВЛР-200 взвеш. 210 гр., волчок марки К6-ФВП-120 для измельчения мяса и приготовления фарша, костедробильная машина, лаборатория БИОХИМ, машина К-6-ФП2-М для снятия свиной шкурки и пластования, набор обвальщика мяса, стол разделочный с доской, 1500*800*900, нерж.100%, стол разделочный с доской, 1500*800*900, нерж.100%, сушильный шкаф стерилизационный ШСС-80, термостат суховоздушный ТС-80, холодильник «Минск» 1996 г. Атлант, электрическая плита ТЕВА 64, шкаф вытяжной из лаборатории, мясорубка BOSCH MFW 1501 2002г. (2 шт.), микроскоп Биолам Р-15 «ЛЮМО» МИКМЕД-1 Вар 2-6 (2 шт.), комплект необходимой лабораторной посуды;
3. Лаборатория технологии продуктов питания животного происхождения: столы аудиторные, стулья на 16 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя. Оснащена следующим лабораторным оборудованием: анализатор

- молока «Клевер 1М», анализатор молока «Лактан 1-4», аппарат сушильный АПС-1 (аналог прибора Чижова), электрическая плита DeLUX 5004.04эБ, весы маслопробные СМП-84-М 2000 г, вытяжной шкаф, дистиллятор электрический ДЗ-10, термостат ТС/20, холодильник Смоленск 2004, центрифуга ЦЛЮ-1 для молочной промышленности, баня комбинированная лабораторная БКЛ, весы OHAUS RV 153, весы OHAUS AR 0640, микроскоп Биолам Р-15 «ЛОМО» МИКМЕД-1 Вар 2-6 (2 шт.), автоматизированный измерительный комплекс «Лактан 1-4» исполн.700, йогуртница «Молинекс» 2000, йогуртница 2299 2000 г, мойка;
4. Стенды: тепловая и механическая обработка молока, технологическая линия производства мороженого, технологическая линия производства стерилизованного молока косвенным нагревом, технологическая линия производства сухого молока распылительным способом, технологическая линия производства сыра Чеддер, технологическая линия производства сыра Эмменталь, технологическая линия производства творога методом сепарирования сгустка, комплект необходимой лабораторной посуды.
 5. Мясо-рыбный цех (Гипермаркет «ЛИНИЯ-1» филиал АО «Корпорация «ГРИНН» «Туристического многофункционального комплекса «ГРИНН»): стол технологический СТ-2, стол технологический для полуфабрикатов ПМ-СТ-2, стол технологический для специй СТ-3, стол технологический для упаковки ПМ-СТ2-8, волчок ЕН-01, фаршемешалка ЕН-10, котлетный автомат АК2М-40, скороморозильная камера Я10-ФУА, упаковочная машина для запайки лотков Turbovac TPS Compact, тележка напольная Я2-ФС, тележка для транспортировки готовой продукции Я2-ФЦ1В, весы для взвешивания специй и соли МС-027, весы напольные РП-100, стеллаж для размораживания Лайт-234.
 6. ООО «Орловский ГОСТИнец»: стол технологический СТ-2, волчок В-2, куттер К-45КВ, посолочный автомат ФАП-3, шпигорезка МШ-1, фаршемешалка ЕН-10, автомат для формования Л5-ФАЛ, термокамера КОН-5, стол для вязки колбас ПМ-СТ3, тележка напольная Я2-ФС.
 7. ЗАО «Карачевмолпром»: насос 36-МЦ10-20, молокоочиститель А1-ОЦМ-10, охладитель ОО1-У-110, резервуар ОХЕ-25, сепаратор-сливкоотделитель А1-ОЦР-5, охладитель для сливок ООТ-М, резервуар для сыворотки LTR 20, охладитель для сыворотки ООУ-М, пастеризационно - охладительная установка ОГУ-5, гомогенизатор SHZ-25, емкость для заквашивания РЧ-ОТН-6, автомат для расфасовки Л5 - ОРП – 8, заливочно-упаковочный автомат TESSA M-163.

РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики: научно-исследовательская работа, по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, квалификация - бакалавр, форма обучения – заочная, год начала подготовки - 2020

Рецензируемая программа производственной практики: научно-исследовательская работа, реализуемая в ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», представляет собой систему методических разработок, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015г. №199.

Структурными элементами программы производственной практики: научно-исследовательская работа, является описание: вида, способов и форм проведения практики; планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы; места практики в структуре образовательной программы; объема практики и ее содержания; перечня учебно-методической литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики, перечня информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, материально-технической базы, необходимой для проведения практики, порядка подготовки и сдачи отчета. Таким образом, структура содержания программы практики соответствует требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В ходе реализации программы практики предусмотрена реализация следующих компетенций: ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-8, ПК-13, ПК-14, ПК-20, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-30.

Программа заканчивается приложениями, которые содержат образец заполнения дневника производственной практики, образец индивидуального задания, форму характеристики, форму отчета, который содержит манипуляции и перечень профессиональных компетенций, которые закрепляет студент при проведении данных манипуляций.

На основании рассмотрения представленных на экспертизу материалов, сделаны следующие выводы:

Рецензируемая программа производственной практики: научно-исследовательская работа соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015г. №199, способствует формированию у обучающихся компетенций: ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-8, ПК-13, ПК-14, ПК-20, ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28, ПК-30, и может быть рекомендована для использования в качестве базовой для обеспечения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения.

Рецензент:

Зам. генерального директора
ООО «Орловский Гостинец»



А.В. Беззубиков

РЕЦЕНЗИЯ

на программу производственной практики: научно-исследовательская работа, по направлению подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения, квалификация - магистр, форма обучения – заочная, год начала подготовки - 2020

Представленная на рецензию программа производственной практики: научно-исследовательская работа, реализуемая в ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина», представляет собой систему методических разработок, разработанных на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 21.11.2014г. №1487.

Программа производственной практики: научно-исследовательская работа, включает описание: вида, способов и форм проведения практики; планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы; места практики в структуре образовательной программы; объема практики и ее содержания; перечня учебно-методической литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики, перечня информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, материально-технической базы, необходимой для проведения практики, порядка подготовки и сдачи отчета.

Можно заключить, что структура содержания программы практики соответствует требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

В ходе реализации программы практики предусмотрена реализация следующих компетенций: ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22.

Программа заканчивается приложениями, которые содержат образец заполнения дневника производственной практики, образец индивидуального задания, форму характеристики, форму отчета, который содержит манипуляции и перечень профессиональных компетенций, которые закрепляет студент при проведении данных манипуляций.

На основании рассмотрения представленных на экспертизу материалов, сделаны следующие выводы:

Рецензируемая программа производственной практики: научно-исследовательская работа соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 21.11.2014г. №1487, способствует формированию у обучающихся компетенций: ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-11, ПК-12, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22 и может быть рекомендована для использования в качестве базовой для обеспечения основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения в ФГБОУ ВО «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина».

Рецензент:

Начальник мясо-рыбного цеха
Гипермаркет «ЛИНИЯ 1» филиал
АС «Корпорация «ГРИНН»
«Туристический многофункциональный
комплекс «ГРИНН»



И.В. Новикова