

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Новосибирский государственный аграрный
университет»

Утверждаю:
Декан биолого-технологического
факультета
Жучаев



**Б2.О.01(У) Программа учебной практики
(технологическая практика)**

Уровень профессионального образования магистратура

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль) Продукты для функционального питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная / заочная

Курс 1 / 1

Семестр 2 / 2




Зачет 2 семестр

Новосибирск 2022


ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Рабочая программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного 11.08.2020 № 937

Разработчики:

	Гаптар С.Л.
	Кочнева М.Л.
	Жучаев К.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры 14.09.2022, протокол № 2

Зав.кафедрой технологии и
товароведения пищевой продукции, к.т.н., доц  С.Л. Гаптар

Программа одобрена учебно-методическим советом биолого-технологического факультета

« 29 » сентября 2022 г., протокол № 7

Председатель учебно-методического совета БТФ

	Кочнева М.Л.
---	--------------

ВВЕДЕНИЕ

Программа учебной практики (технологическая практика) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденного 11.08.2020 № 937.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения учебная практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика» основной образовательной программы магистратуры. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на получение обучающимися первичных навыков научно-исследовательской работы.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Целью учебной практики является формирование у магистров первичных профессиональных умений и навыков проведения научно-исследовательской работы.

Задачами учебной практики являются:

- формирование навыков сбора, анализа и систематизации данных научной литературы в области технологии производства пищевых продуктов функциональной направленности для формирования актуальности, научной и практической значимости, постановки цели и задач научно-исследовательской работы по выбранной тематике магистерской диссертации;
- развитие первичных профессиональных умений и навыков самостоятельной работы магистрантов со специальной научной литературой и научно-технической информацией по выбранной тематике магистерской диссертации;
- разработка индивидуального плана магистранта;
- составление отчета по выполненному заданию;
- развитие умения формулировать рабочую гипотезу на основе анализа современной научной информации и разрабатывать алгоритм проведения экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности.

2. ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики – учебная практика, тип практики – технологическая в соответствии с ФГОС ВО.

Способ проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: стационарная и проводится на базе кафедр биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ.

Б2.О.01(У) технологическая практика проводится в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения технологической практики обучающийся будет осваивать следующие компетенции, планируемые индикаторы которых и результаты их достижения в процессе прохождения практики представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Связь результатов обучения с индикаторами и компетенциями

Формируемые компетенции	Индикаторы	Результаты обучения
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИУК 1.1 Составляет алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации	Знать: методы сбора, анализа и систематизации данных научной литературы, в том числе на иностранном языке. Уметь: изучать специальную научную литературу и современную научно-техническую информацию по выбранной тематике выпускной квалификационной работы; составлять индивидуальный план работы, отчет по выполненному заданию. Владеть: навыками постановки цели и задач выпускной квалификационной работы.
	ИУК-1.2 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагает способы их решения	Знать: современное состояние проблем в области производства пищевых продуктов функциональной направленности Уметь: использовать фундаментальные представления в сфере профессиональной деятельности для постановки и решения новых задач. Владеть: навыками публичного представления актуальности, научной и практической значимости научной работы по выбранной тематике магистерской диссертации.
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИУК-2.1 Демонстрирует знания принципов разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирования цели, задач, актуальности, значимости (научной, практической, методической и иной в зависимости от типа проекта), ожидаемых результатов и возможных сфер их применения.	Знать: основы методологии планирования и проведения научного исследования Уметь: сформулировать рабочую гипотезу на основе анализа данных литературы и разрабатывать методику проведения экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами Владеть: навыками современной профессиональной методологии при постановке задач проведения экспериментальных исследований.

	ИУК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Знать методы проведения эксперимента, правила эксплуатации исследовательского оборудования, анализа и обработки экспериментальных данных. Уметь составлять план проведения научных исследований; проводить необходимые эксперименты, обрабатывать и интерпретировать полученные результаты; составлять отчет о проделанной научно-исследовательской работе Владеть навыками самостоятельного планирования и проведения научных исследований, обработки и анализа полученных результатов, методами презентации научных результатов на научных семинарах и конференциях с привлечением современных технических средств
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1 Формулирует цель и задачи, планирует и проводит исследования, прогнозирует и оценивает результаты исследований	Знать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними Уметь. Разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. Владеть навыками организации и планирования командной работы, организации обсуждений разных идей и мнений для преодоления возникающих разногласий, учитывая интересы и мнения людей, с которыми взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий

4 МЕСТО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная практика (технологическая практика) относится к вариативной части Блока 2 «Практика» основной образовательной программы магистратуры.

Освоение технологической практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин «Планирование стратегического развития предприятия», «Деловой иностранный язык», «Планирование и организация исследований в пищевой промышленности». Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы магистратуры.

5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса учебная практика проводится в начале второго семестра 1-го курса обучения в магистратуре

(форма обучения-очная) и в конце второго семестра 1-го курса обучения в магистратуре (форма обучения - заочная). Общая трудоёмкость практики составляет 3 зачетные единицы (108 часов), продолжительностью 2 недели.

Содержание и виды работ, включая самостоятельную работу обучающихся, в период практики, формы контроля представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Разделы учебной практики, виды проводимых работ и формы контроля

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности. Консультация по практике.	Запись в журнале по технике безопасности
2	Теоретический	Разработка индивидуального плана магистранта: составление программы и плана исследования; формулировка цели и задач научного исследования; определение объекта (материала) исследования; выбор методов сбора и анализа данных исследования. Ознакомление с научной литературой по выбранной теме научного исследования с целью теоретического обоснования актуальности, научной и практической значимости предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования.	Составление индивидуального плана магистранта Раздел отчета
3	Подготовка и защита отчета по практике	Оформление отчета в форме методики научного исследования и его защита.	Зачет

Магистранты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите отчёта, направляются на практику вторично в свободное от учебы время и не период каникул.

6 РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ МАГИСТРАНТОВ

Руководство практикой в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ осуществляется преподавателями кафедр биолого-технологического факультета, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения.

Перед началом прохождения практики с обучающимися проводится вводный инструктаж по технике безопасности.

Направление магистрантов на практику оформляется приказом ректора организации или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого

обучающегося за кафедрой факультета и руководителя практики, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Руководитель практики:

- 1) составляет рабочий график (план) проведения практики;
- 2) разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- 3) участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ на факультете;
- 4) осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- 5) оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- 6) оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Магистранты в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- в установленные сроки оформляют и защищают отчет.

Руководитель практики от вуза подписывает отчет по практике, заполняет аттестационный лист, дает характеристику магистранту о прохождении им технологической практики и рецензию на отчет.

7 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

По результатам прохождения учебной практики (технологической) обучающиеся предоставляют на кафедру следующие документы:

1. индивидуальное задание, выданное руководителем практики от Новосибирского ГАУ (приложение 1);
2. совместный рабочий график (план) проведения практики, заверенный руководителем практики от Новосибирского ГАУ (приложение 2);
3. выписка из журнала вводного инструктажа (приложение 3);
4. характеристика – оценочное заключение (приложение 4);
5. аттестационный лист (приложение 5);
6. рецензия на отчет по педагогической практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ (приложение 6);
7. дневник отчета, в котором указывается место прохождения практики, длительность практики, описание проделанной работы в соответствии с рабочим планом практики и индивидуальным заданием (приложение 7).

В структуру отчета входят следующие элементы:

- титульный лист (приложение 8);
- введение, в котором дается обоснование направления исследования (актуальность темы, цель и задачи исследований);

- раздел 1. Обзор литературы (8-10 страниц);
- раздел 2. Материал и методы исследований с подробным описанием схемы и методов исследований;
- раздел 3. Ожидаемая научная значимость исследований;
- раздел 4. Ожидаемая практическая значимость исследований;
- раздел 5. Работа, выполненная в период практики (указывается место прохождения практики, длительность практики, описание проделанной работы в соответствии с рабочим планом практики и индивидуальным заданием);
- Библиографический список;
- Приложения (при необходимости).

По итогам технологической практики обучающийся подготавливает отчет о практике, индивидуальный план магистранта; презентацию и доклад на 7-10 минут. Для оформления отчета по практике обучающемуся выделяется 1-2 дня до её завершения.

Объем отчета о прохождении учебной практики составляет 10-15 страниц машинописного текста и набран в текстовом редакторе. Отчет печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297мм) со соблюдением полей: верхнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 10 мм, нижнее - 20 мм. Использовать шрифт Times New Roman, размер - 14, межстрочный интервал – 1,5 без расстановки переносов, красная строка - 1,25 см, форматирование основного текста и ссылок - «по ширине», цвет шрифта – черный. Нумерация страниц и приложений, входящих в отчет, должна быть сквозная. Номера страниц проставляют в правой нижней части листа без точки. Номера проставляются, начиная со второй страницы «Введение». На титульном листе номер не проставляется. Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Структурные заголовки следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Каждый раздел отчета должен начинаться с новой страницы.

Руководитель практики от кафедры в течение 10 дней обеспечивает организацию защиты отчетов в форме зачета. Отчеты регистрируются на кафедрах, от которых был назначен руководитель практики.

Материалы практики после ее защиты хранятся на кафедрах факультета.

Защита отчета по практике заключается в докладе (7-10 минут) в форме презентации и в ответах на вопросы по тематике отчета.

Аттестация по итогам прохождения учебной практики (технологической) – зачет. Оценка (зачтено, не зачтено) по учебной практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, и приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости магистрантов и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

При защите практики учитываются: объем выполнения индивидуального задания практики; четкость оформления документов; рекомендации руководителя, представленные в характеристике; правильность ответов на заданные вопросы (табл. 3).

Таблица 3. Описание показателей оценивания компетенций

Наименование компетенций и индикаторов	Основные показатели оценки результата (ОПОР)
<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p><i>ИУК 1.1 Умеет составлять алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации</i></p>	Знание методов сбора, анализа и систематизации данных научной литературы, в том числе на иностранном языке.
	Умение изучать специальную научную литературу и современную научно-техническую информацию по выбранной тематике выпускной квалификационной работы; составлять индивидуальный план работы, отчет по выполненному заданию.
	Владение навыками постановки цели и задач выпускной квалификационной работы
<p>УК-1 1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p><i>ИУК 1.2 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагает способы их решения</i></p>	Знание современного состояния проблем в области аквакультуры.
	Умение использовать фундаментальные представления в сфере профессиональной деятельности для постановки и решения новых задач.
	Владение навыками публичного представления актуальности, научной и практической значимости научной работы по выбранной тематике магистерской диссертации.
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p><i>ИУК- 2.1 Демонстрирует знания принципов разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирования цели, задач, актуальности, значимости (научной, практической, методической и иной в зависимости от типа проекта), ожидаемых результатов и возможных сфер их применения.</i></p>	Знание основ методологии планирования и проведения научного исследования
	Умением сформулировать рабочую гипотезу на основе анализа данных литературы и разрабатывать методику проведения экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами
	Владение навыками современной профессиональной методологии при постановке задач проведения экспериментальных исследований.

<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p><i>ИУК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</i></p>	<p>Знание методов проведения эксперимента, правил эксплуатации исследовательского оборудования, анализа и обработки экспериментальных данных.</p>
	<p>Умение составлять план проведения научных исследований; проводить необходимые эксперименты, обрабатывать и интерпретировать полученные результаты; составлять отчет о проделанной научно-исследовательской работе</p>
	<p>Владение навыками самостоятельного планирования и проведения научных исследований, обработки и анализа полученных результатов, методами презентации научных результатов на научных семинарах и конференциях с привлечением современных технических средств</p>
<p>ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач</p> <p><i>ИОПК 5.1 Формулирует цель и задачи, планирует и проводит исследования, прогнозирует и оценивает результаты исследований.</i></p>	<p>Знание проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними</p>
	<p>Умение разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.</p>
	<p>Владение навыками организации и планирования командной работы, организации обсуждений разных идей и мнений для преодоления возникающих разногласий, учитывая интересы и мнения людей, с которыми взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.</p>

Контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики.

1. Перечислите основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации.
2. В чем заключается актуальность выбранной тематики магистерской диссертации?
3. Назовите объект и материал научного исследования?
4. Что является предметом ваших научных исследований?
5. Какова ожидаемая научная и практическая значимость вашего научного исследования?

6. Охарактеризуйте современные проблемы в области технологии производства и расширения ассортиментной линейки функциональных пищевых продуктов .

7. Каковы принципы формирования опытных и контрольных образцов в вашем исследовании?

Критерии оценки итогов учебной практики

Оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если он полностью владеет правилами оформления отчета о практике, индивидуального плана подготовки магистранта; применяет полученные в результате прохождения практики умения анализа научной литературы; владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования, обладает навыками подготовки научной презентации, доклада и ведения научной дискуссии.

Оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не владеет правилами оформления отчета по практике, индивидуального плана подготовки магистранта; не умеет применять полученные в результате прохождения практики знания для анализа научной литературы; не владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования; не обладает базовыми навыками подготовки научной презентации, доклада и ведения научной дискуссии.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г.

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

Основная литература

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки - магистратура 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом МОН от 11.08.2020 № 973. <http://fgosvo.ru/>

2. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»:

СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О, утверждено ректором 22.01.2018 г. <http://nsau.edu.ru/>

Дополнительная литература

1. Авдониная, Л. Н. Письменные работы научного стиля : учеб. пособие / Л.Н. Авдониная, Т.В. Гусева. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 72 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-102157-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/989171>.
2. Найденова, Н. С. Научный стиль речи: теория, практика, компетенции : учебное пособие / Н.С. Найденова, О.А. Сапрыкина. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 232 с. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/textbook_5d42e8b6332c24.26558043. - ISBN 978-5-16-107025-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/988672>.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.edu.ru/>
2. <https://scholar.google.ru>
3. <http://www.nsau.edu.ru>
4. <http://znanium.com/>
5. <http://www.sciencedirect.com>
6. <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/>
7. <http://scirus.com/>
8. <http://fgosvo.ru/>
9. <http://nsau.edu.ru/>

11 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В ходе прохождения учебной практики обучающиеся могут использовать синхронное и асинхронное взаимодействие с преподавателем через сеть ИНТЕРНЕТ.

12 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3-218 «Компьютерный класс»: Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, дипломного и курсового проектирования, текущего контроля и промежуточной аттестации	(10 компьютеров, выход в сеть "Интернет")
3-219 «Компьютерный класс»: Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования	(Стационарный мультимедийный проектор, экран, 8 компьютеров, выход в сеть "Интернет")

з-317 Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
ЛТМ 1 Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса. Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, Куттер ЕКСИ, фаршемешалка Kocateg FMM 03, шприц колбасный AIRHOT SV-3, Клипсатор, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная(2 шт), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ- 400/2Т, тележка технологическая ИПКС-117, пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор Kocateg Tabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40, стол производственный СПЛ (4 шт).
З-120 Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы. Аудитория для лабораторных работ и Курсового проектирования.	Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2, ареометр, весы ВК-600, дистиллятора ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»
з - 313 Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества молочных продуктов Аудитория для лабораторных и практических занятий,	Стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, центрифуга лабораторная «ОКА», центрифуга лабораторная медицинская, микроволновая печь, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Соматос», сепаратор, весы лабораторные ВК-300.1, плита электрическая «Мечта», весы настольные электрические, сепаратор, маслобойка
З-316 Учебно-исследовательская лаборатория производства молочных продуктов	Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ; Квадрат для мягкий сыров и творога 500г; Лира для сыра; Нож для разрезания сгустка Щуп-пробник для сыра; Ванна длительной пастеризации для молока МПКС-011-150/3(Н); Ванна моечная 2-х секционная ВСМ-2/530; Анализатор лабораторный «Анион 4100» (АНИОН-4101; Пастеризатор

	молока мини FJ – 15 10. Сепаратор молока «Мотор Сич 100-018»; Йогуртница RYM – M540; Столы СПЛ.
--	---

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Биолого-технологический факультет

Кафедра _____

Утверждаю _____ «_____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

НА ПРОХОЖДЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ)

студенту _____ группы _____

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты для функционального питания

1. Написание краткого обзора литературы (анализ не менее 10 источников литературы) по теме магистерской диссертации _____

2. Составление методики и схемы проведения научных исследований по теме магистерской диссертации.

3. Составление индивидуального плана подготовки магистра.

4. Написание отчета по учебной практике.

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____ / _____ /
(подпись)

Дата выдачи задания _____

Задание принял к исполнению _____
(дата, подпись студента)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра _____

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____ / _____ /
« ____ » _____ г.

**Рабочий график (план) проведения учебной практики
(технологической)**

Студента _____ курса _____ группы _____

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты для функционального питания

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики: с « ____ » _____ г. по « ____ » _____ г.

Планируемые работы учебной практики (технологической)

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Краткий обзор литературы, анализ не менее 10 источников литературы, методика проведения исследований, индивидуальный план подготовки магистра	
3.	Подготовка отчета по практике	В течение последнего месяца практики	Отчет по практике	
3.	Аттестация по итогам практики	1-2 дня до завершения практики	Характеристика - оценочное заключение (аттестационный лист)	
4.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, Ведомость	

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____ / _____ /
(подпись)

Практикант _____
(подпись студента)

ВЫПИСКА
из журнала вводного инструктажа

(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируемого	Год рождения	Должность инструктируемого (Практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующего	Подпись	
						инструкти- рующего	инструкти- руемого

Выписка верна: специалист по охране труда _____
Подпись _____ ФИО _____

«___» _____ 20___ г.

(подпись студента)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты для функционального питания

По результатам учебной практики (технологической)

Период прохождения практики _____

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
2	Уровень практической подготовки	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
5	Способность работать в коллективе	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	<i>Достаточный</i> <i>Недостаточный</i>

Результаты обучения по практике
- достаточный уровень, не достаточный уровень
(нужное подчеркнуть)

Заключение: индивидуальное задание выполнено:
(в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)
(нужное подчеркнуть)

Рекомендуемая оценка (зачтено или не зачтено) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося _____

Руководитель практики _____/Ф.И.О./

Дата, подпись _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики – учебная практика

Тип учебной практики – технологическая

Семестр: _____

_____ группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) учебную практику по направлению подготовки 19.04.03 Продукты
питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты для функционального питания

в организации _____

наименование организации, юридический адрес

в объеме _____ час.с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Уровень сформированности компетенций

Наименование компетенций и индикаторов	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий ИУК 1.1 Умеет составлять алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации	Знание методов сбора, анализа и систематизации данных научной литературы, в том числе на иностранном языке.	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Умение изучать специальную научную литературу и современную научно-техническую информацию по выбранной тематике выпускной квалификационной работы; составлять индивидуальный план работы, отчет по выполненному заданию.	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Владение навыками постановки цели и задач выпускной квалификационной работы	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий ИУК 1.2 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, предлагает способы их решения	Знание современного состояния проблем в области аквакультуры.	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Умение использовать фундаментальные представления в сфере профессиональной деятельности для постановки и решения новых задач.	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Владение навыками публичного представления актуальности, научной и практической значимости научной работы по выбранной тематике магистерской диссертации.	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ИУК- 2.1 Демонстрирует знания принципов разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы, формулирования цели, задач,	Знание основ методологии планирования и проведения научного исследования	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Умением сформулировать рабочую гипотезу на основе анализа данных литературы и разрабатывать методику проведения экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; организует	

актуальности, значимости (научной, практической, методической и иной в зависимости от типа проекта), ожидаемых результатов и возможных сфер их применения	и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	
	Владение навыками современной профессиональной методологии при постановке задач проведения экспериментальных исследований.	
Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла <i>ИУК-2.2 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</i>	Знание методов проведения эксперимента, правил эксплуатации исследовательского оборудования, анализа и обработки экспериментальных данных.	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Умение составлять план проведения научных исследований; проводить необходимые эксперименты, обрабатывать и интерпретировать полученные результаты; составлять отчет о проделанной научно-исследовательской работе	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Владение навыками самостоятельного планирования и проведения научных исследований, обработки и анализа полученных результатов, методами презентации научных результатов на научных семинарах и конференциях с привлечением современных технических средств	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач <i>ИОПК 5.1 Формулирует цель и задачи, планирует и проводит исследования, прогнозирует и оценивает результаты исследований.</i>	Знание проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними	<i>Достаточный уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Умение разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.	
	Владение навыками организации и планирования командной работы, организации обсуждений разных идей и мнений для преодоления возникающих разногласий, учитывая интересы и мнения людей, с которыми взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.	

Уровень сформированности компетенций: *Достаточный уровень, не достаточный уровень.*
(нужное подчеркнуть)

Заключение: аттестуемый(ая) _____ компетенциями
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от профильной организации _____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ____ 20__ г.

Рецензия на отчет

по учебной практике
(технологическая)

студента _____ группы БТФ _____ (ФИО)

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты для функционального питания

№	Критерии оценки	Оценка (зачтено или не зачтено)
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от ФГБОУ ВО

Новосибирского ГАУ _____ / _____ /

(подпись)

Дата _____

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

ДНЕВНИК

прохождения учебной практики
(технологической практики)

обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Курс _____ группа _____

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного
происхождения

Профиль Продукты для функционального питания

Сроки прохождения учебной (технологической) практики с _____ по _____

Место прохождения учебной (технологической) практики

(название организации)

Новосибирск 20__

Дата	Рабочее место	Характеристика выполненной работы

Руководитель практики от профильной организации: _____

_____ / _____ /

(должность, подпись, расшифровка)

МП

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА _____

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики
(технологической)

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты для функционального питания

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики с _____. _____. 20____ г. по _____. _____. 20____ г.

Выполнил: студент _____ группы

ФИО

Проверил: руководитель практики

ученая степень, ученое звание

ФИО

Новосибирск 20____