МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ:
Декан биолого-технологического факультета
К.В. Жучаев
23 01 2018 г.

Программа учебной практики
(практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль:технология мяса и мясных продуктов

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс **1/2** Семестр **2/4**

Зачет **2/4**семестр

Новосибирск 2018

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения от 12.03.2015 г. №199.

Разработчики:

_____ Гаптар С.Л.

_____ Рявкин О.В.

_____ Сороколетов О.Н.

_____ Фомин В.М.

_____ Головко А.Н.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции «17» 01 2019 г., протокол №5

Заведующий кафедрой _____ Гаптар С.Л.

Программа одобрена учебно-методическим советом биолого-технологического факультета

«23» 01 2019 г. протокол № 1

Председатель учебно-методического совета

_____ _____ Кочиева М.Л.

ВВЕДЕНИЕ

Программа учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобразования России от 12.03.2015 г. №199.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения учебная практика относится к вариативной части Блока 2 «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» основной образовательной программы бакалавриата.

Программа учебной практики разработана на основании следующих документов:

Приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 г. №199 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата).

Приказ от 27.11.2015 г. № 1383 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (Зарегистрирован в Минюсте России 18.12.2015 № 40168)").

Для и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения учебной практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Целью учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) углубление и закрепление на практике в производственных условиях знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин; знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятия; приобретением практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства, а также формирование у бакалавров общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) являются:

- ознакомиться с производственной структурой предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, сырьем, вспомогательными материалами и тарой;

- изучить систему материально-технического снабжения предприятия, правила техники безопасности на рабочем месте, организацию охраны окружающей среды.

- ознакомление с производственными предприятиями и работой отдельных производственных цехов, структурой предприятия и приобретение первичных навыков в технологии переработки;

– изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения;

– ознакомиться с ассортиментом выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основание которой выпускается продукция;

– составление отчета по выполненному заданию.

2. ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики - учебная практика, тип учебной практики - практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: стационарный и выездной.

Практика проводится на базе кафедр и лабораторий ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ», а также профильных организаций, с которыми заключены договора на проведение практики.

Практика проводится в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

– способностью к самоорганизации и самообразованию **ОК7;**

– способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования **ПК–3**;

– готовностью выполнять работы по рабочим профессиям **ПК–12.**

Планируемые результаты прохождения практики обучающимися представлены в таблице 1.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Показатели оценивания компетенций	Формируемые компетенции

Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении. Знание современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов. Умение осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (индивидуальному заданию). Знание основных терминов и правил в сфере производства продукции из мясного сырья.	ОК-7; ПК–3
Знание сырьевых ресурсов отрасли и современных подходов к их рациональному использованию. Знание основных технологических процессов получения продуктов на основе мясного сырья. Владение основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.	ПК-12

4 МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) относится к вариативной части Блока 2 «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Общая санитарная микробиология», «Маркетинг», «Экономика» и «Нормативно-правовые основы охраны окружающей среды».

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙПРАКТИКИ

Всоответствии с календарным учебным графиком учебного процесса практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)проводится во втором и четвертом семестре 1-го и 2-го курсов обучения соответственно по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Общая трудоёмкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), продолжительностью 4 недели.

Таблица 2 - График проведения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) очная форма обучения

п/п	Разделыпрактики	Примечание
1	***Общая технология мясной отрасли.*** Краткая историческая справка о промышленном предприятии, возможные перспективы развития. Структура предприятия, с указанием назначения отделов, цехов, лабораторий, служб.	1 курс, 2 семестр (6дней)
2	Краткая характеристика ассортимента выпускаемой продукции. Безопасность жизнедеятельности, охрана труда и производственная санитария. Выводыпоматериаламучебнойпрактики	1 курс, 2 семестр (6 дней)
	Форма контроля	**Зачет**
3	***Технология мяса.*** Перспективы развития предприятия и направления совершенствования производства. Технология и ее подробное описание по стадиям. Физико-химические, структурно-механические процессы, использованные в производстве (нормативная документация). Характеристикиисходногосырья и готовойпродукции. Нормативныедокументы.	2 курс, 4 семестр (1 неделя)
4	Общая характеристика технологического оборудования. Средства автоматизации и механизации. Аппаратурное оформление производства. Контроль качества по стадиям технологического процесса (точки контроля)	2 курс, 4 семестр (1 неделя)
	Форма контроля	**Зачет**

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, или получившие отрицательную характеристику, или неудовлетворительную оценку при защите дневника-отчёта, направляются на практику вторичновсвободноеотучебывремяилипроходятпрактикувиндивидуальном порядке.

Таблица 3- Структура и содержание учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

№	Разделы и содержаниепрактик	Трудо-емкость (час.)	Форматекущего контроля	Компе-тенции
1	Инструктаж по технике безопасности. Меры безопасности. Электробезопасность. Пожарнаябезопасность.	8	Роспись практиканта в журнале по технике безопасности	ОК-7

2	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материала по общей технологии мясной отрасли: - Ознакомиться с общей характеристикой предприятия. Описать структуру предприятия с указанием основных и вспомогательных цехов, отделов, лабораторий, служб, цехов обеспечивающих предприятие холодом, водой, паром, электроэнергией, осуществляющих очистку сточных вод и т.д. - Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции; Ознакомиться с ассортиментоми указать количество выпускаемой продукции по предприятию в целом; организацией реализации готовой продукции. Ответить на контрольные вопросы: 1. Сырье для предприятий мясной промышленности. 2. Классификация продукции мясной промышленности. 3. Мясоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли. 4. Очистка сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и их утилизация. 5. Охрана труда на мясокомбинате.	90	Проверка руководителем практики усвоения материала студентом-практикантом	ПК–3; ПК-12

3	Оформление собранных материалов в виде дневника-отчета	10	Дневник-отчет, заверенный подписью руководителя практики	ОК-7; ПК–3
	ИТОГО	**108**	**Зачет**	

Таблица 4 - Структура и содержание учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) 3 зачетные единицы и 108 часов (второй этап) после второго курса обучения (очное обучение)

№	Разделы и содержание	Трудо-ёмкость (час.)	Форма текущего контроля	Компетен-ции
1	Инструктаж по технике безопасности. Меры безопасности. Электробезопасность. Пожарнаябезопасность.	8	Роспись практиканта в журнале по технике безопасности	ОК-7
2	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации материала по технологии мяса: -Ознакомиться с производственной структурой предприятия. Описать взаимосвязь цехов и участков, входящих в его состав. Основные цеха (вырабатывающие готовую продукцию);вспомогательные цеха (вырабатывающие продукцию и оказывающие услуги, потребляемые основными цехами);обслуживающие (выполняющие работу по обслуживанию основных и вспомогательных цехов). Рассмотреть состав, назначение и функциональные задачи вспомогательных производств мясокомбината. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятия и охране окружающей среды. - Ознакомиться спроизводственноймощностьюпредп	90	Проверка руководителем практики усвоения материала студентом-практикантом	ПК–3; ПК-12

	риятия (выпуск продукции в смену, сутки, год принаиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия). -Ознакомиться с производственной программой предприятия (ассортимент выпускаемой продукции, а также плановое и фактическое количество этой продукции). Раздел включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков. Информацию о сырье, вспомогательных материалах и таре студент получает на предприятии. -Составить технологическую схему производства заданного вида продукции. Технологическую схему производства данного вида продукции составляют по действующей НД (Технологической инструкции). По этой же ТИ составляют описание технологической схемы с указанием цели операции, технологических параметров. Ответить на контрольные вопросы: 1.Правила безопасности в мясной промышленности. Характеристика опасных участков работы. 2. Влияние мясной промышленности на экологию. 3.Использованиеотходов мясной отрасли.			
3	Оформление собранных дневника-отчета по практике материалов в виде	10	Дневник-отчет, заверенный подписью руководителя практики	ОК-7; ПК–3
	ИТОГО	**108**	**Зачет**	

6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО УЧЕБНОЙПРАКТИКЕ

По окончании практики или в течение первых дней занятий в семестре обучающиеся представляют на кафедру дневник-отчет по учебной практике - практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

По результатам прохождения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) обучающиеся представляют следующие документы:

- Дневник-отчет с заполненными формами рабочего графика (план) проведения практики, заверенный руководителем практики от Новосибирского ГАУ (титульный лист–прил.1, форма дневника–отчета–на сайте БТФ http://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/).

В период практики обучающийся кратко излагает в дневнике - отчете проделанную им работу в соответствии с рабочим графиком (прил.2, форма Рабочий график (план) проведения учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

Дневник-отчет заверяется руководителем практики в соответствии с программой учебной практики.

- Характеристика и аттестационный лист,
- Рецензия на дневник-отчет каждого обучающегося.

Рекомендуемые формы документов приведены в приложении.

Дневники-отчеты практики с отметкой ведущего преподавателя о выполнении задания обучающиеся сдают на кафедру руководителя практики от НГАУ, назначенного приказом по университету. Дневники-отчеты регистрируются и после защиты хранятся на указанной кафедре в установленном порядке.

Аттестация по итогам прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – зачет. Оценка по учебной практике выставляется в ведомость и зачетку руководителем учебной практики, назначенным приказом НГАУ, при условии выполнения программы учебной практики по всем дисциплинам и заносится им же в экзаменационную

ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

Защита дневника -отчета проходит в первую неделю семестра и состоит в ответах на вопросы по существу отчета.

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

При защите отчета по учебной практике - практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, учитываются результаты обучения по практике (аттестационный лист и характеристика), выполнение индивидуального задания, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ; правильность ответов на заданные вопросы.

Примерные контрольные вопросы для оценки результатов прохождения учебной практики:

1 курс очная форма обучения:

1. Структура, основные и вспомогательные цеха, отделы, лаборатории мясокомбината.
2. Сырье для предприятий мясной промышленности.
3. Классификация продукции мясной промышленности.
4. Мясоперерабатывающее производство и экологические аспекты отрасли.
5. Очистка сточных вод мясоперерабатывающих предприятий и их утилизация.
6. Охрана труда на мясокомбинате.

2 курс очная форма обучения:

1. Ассортимент колбасных изделий и полуфабрикатов.
2. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении мясокомбината и охране окружающей среды.
3. Правила безопасности в мясной промышленности. Характеристика опасных участков работы.
4. Влияние мясной промышленности на экологию.
5. Использование отходов мясной отрасли.

Критерии оценки итогов учебной практики

Оценка «**зачтено**» выставляется обучающемуся, если он полностью владеет правилами оформления дневника-отчета о практике; применяет полученные в результате прохожденияпрактики умения анализа законодательной и нормативной литературы; владеет навыками постановки цели,определениязадачисследованияивыбораметодовисследования,обладает навыками подготовки презентации, доклада и ведения научнойдискуссии, имеет положительную характеристику и зачет по аттестационному листу.

Оценка «**не зачтено**» выставляется обучающемуся, если он не владеет правилами оформления дневника-отчета по практике; не умеет применять полученные в результате прохождения практики знания для анализа законодательной и нормативной литературы; не владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования; не обладает базовыми навыками подготовкипрезентации, доклада и ведения научной дискуссии,имеет отрицательную характеристику и не освоил компетенции согласно аттестационному листу.

8 МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 5 - **М**атрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«*Отлично*»	«*Высокий уровень*»
«*Хорошо*»	«*Повышенный уровень*»
«*Удовлетворительно*»	«*Пороговый уровень*»
«*Неудовлетворительно*»	«*Недостаточный*»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«*Зачтено*»	«*Достаточный*»
«*Не зачтено*»	«*Недостаточный*»

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

Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2015, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О; http://nsau.edu.ru/file/126971: режим доступа свободный).

10 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ИРЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Издательство: Лань. 978-5-8114-1452-9ISBN: СПб - 2013.
2. Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе. Издательство: Лань.978-5-8114-1328-7ISBN: СПб - 2012.
3. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса. Издательство: ГИОРД. 978-5-
4. 98879-126-3ISBN: СПб - 2012.
5. Смирнов А.В., Куляков Г.В., Калишина Н.Н. Разделка мяса в России и странах Европейского Союза. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-170-6ISBN:СПб –2014.
6. Бараненко А.В., Куцакова В.Е., Борзенко Е.И., Фролов С.В. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов. Теплофизические основы. Издательство:ГИОРД. 978-5-98879-142-3ISBN: 2-е изд., испр. и доп. СПб-2012.
7. Васильев В.Н., Куцакова В.Е., Фролов С.В. Технология сушки. Основы тепло-и массопереноса. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-175-1ISBN: СПб-2013.
8. Красуля О.Н., Николаева С.В., Токарев А.В., Краснов А.Е., И.Г. Панин. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. Пособие. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-164-5ISBN: СПб – 2015.
9. Мезенова О. Я., Ким И. Н. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов. Издательство: ГИОРД. 978-5-98879-062-4ISBN: СПб – 2011.
10. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров ижирозаменителей.Издательство: Лань. 978-5-8114-1147-4ISBN: СПб – 2011.
11. В. Ивашов. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. СПб.: ГИОРД. ISBN 978-5-98879-103-4; СПб -2010 г.
12. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Издательство: Лань. 978-5-8114-1452-9ISBN: СПб - 2013.
13. Лисицын А.Б. Теория и практика переработки мяса. ISBN: 978-5-9901348-2-9. М.: Эдиториал сервис. 2008 - 308 с.
14. Геннадий Беляков. Охрана труда и техника безопасности. Учебник ISBN 978-5-9916-6037-2. Издательство Юрайт. 2016 - 404 с.

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 ДЛЯПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

При прохождении учебной практики - практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ:

Таблица 6 - Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
з-317, лекционная	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 EKSI, фаршемешалка KocategFMM 03, шприц колбасный AIRHOTSV-3, Клипсатор, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная(2 шт), машина холодильная низкотемпературная моноблочная МВ 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная ММ 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117,пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсаторKocategTabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40,стол производственный СПЛ (4 шт).
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания. Аудитория для лабораторных и	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная(2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстойный шкаф,

	практических занятий, курсового проектирования.	пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT,центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, рН-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места.
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, весы ВК-600, дистиллятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-454Б2М, «Элекс-7»,
З-124	Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы. Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования.	Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ареометр АСТ-25-15 для сахара, ареометр АСП-1 0-10 для спирта
З-218	Компьютерный класс.	Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования.

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
(практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Студента _____курса_____ группы _____
Направление19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)
Профиль Технология мяса и мясных продуктов
Место прохождения практики _____
_____

Сроки прохождения практики: с « ____» _____г.
по «____»_____г.

Планируемые работы учебной практики
(практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

№ 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	Соответствующий раздел отчета	
3.	Подготовка отчета по практике	В течение последнего месяца практики	Отчет по практике	
4.	Аттестация по итогам практики	1-2 дня до завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, Ведомость	

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

Практикант_____
(подпись студента)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____группы_____
(Ф.И.О.)
Направление19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)
профиль Технология мяса и мясных продуктов
по результатам учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
период прохождения практики_____

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

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

Печать

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - учебная практика

Тип учебной практики - Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Семестр:___

_____ учебной группы _____,

Ф.И.О. студента

проходившего(ей) учебную практику по направлению подготовки_____

19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата)__

профиль Технология мяса и мясных продуктов

ворганизации _____

_____,

наименование организации, юридический адрес

в объеме _____ час.с «___»_____ 201__ г. по «___»_____ 201__ г.

Уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций (ОК, ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	*Достаточный Недостаточный*
	Знание современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов	*Достаточный Недостаточный*
	Умение осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (индивидуальному заданию)	*Достаточный Недостаточный*
	Знание основных терминов и правил в сфере производства продукции из мясного сырья	*Достаточный Недостаточный*
Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования ПК – 3	Владеть навыками и приемами подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований. Уметь использовать основные способы анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных источников по тематике исследований.	*Достаточный Недостаточный*

Готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	Знание сырьевых ресурсов отрасли и современных подходов к их рациональному использованию	*Достаточный Недостаточный*
	Знание основных технологических процессов получения продуктов на основе мясного сырья	*Достаточный Недостаточный*
	Владение основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления	*Достаточный Недостаточный*

Уровень сформированности компетенций *(нужное подчеркнуть)*:

Высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, не достаточный уровень.

Заключение: аттестуемый(ая) _____
компетенциями

овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от профильной организации_____

_____

(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ___ ___ 201__ г.

РЕЦЕНЗИЯ НА ОТЧЕТ
по учебной практике
(практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

студента _____ группы БТФ _____(ФИО)

Направление_19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень бакалавриата)
Профиль Технология мяса и мясных продуктов

№	**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_____

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

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА_____

ДНЕВНИК-ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики
(практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(уровень бакалавриата)
профиль Технология мяса и мясных продуктов

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__