

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

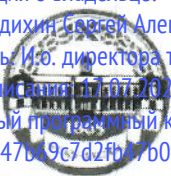
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич

Должность: И.о. директора технологического института

Дата подписания: 11.07.2023 13:39:20

Уникальный идентификатор документа:

b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский государственный аграрный университет –

МСХА имени К.А. Тимирязева»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт Технологический
Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института Бредихин С.А

“ ”

2022 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Б2.О.01.01 (П) Научно – исследовательская работа (НИР)**

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Разработка продуктов питания животного происхождения
с заданными свойствами "

ФГОС ВО

Курс 1, 2

Семестр 1,3,4

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2022

Москва, 2022

Разработчики: Красуля Ольга Николаевна, доктор технических наук, профессор
Казакова Екатерина Владимировна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

«10» 08 2022г.

Рецензент: Масловский Сергей Александрович,
к. с.-х. наук, доцент

«17» 08 2022г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры
Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства, протокол № 1 от «25» августа 2022г.

И.о. зав. кафедрой Грикшас Стяпас Антанович,
доктор с.-х. наук, профессор

«25» 08 2022г.

Согласовано:

Председатель учебно - методической
комиссии технологического института
Дунченко Нина Ивановна,
доктор тех. наук, зав. кафедрой, профессор
Протокол № 2

«09» 09 2022г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой
Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства
Грикшас С.А.

«25» 08 2022г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ _____ Ермилова Я.В.

Содержание

1 ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ.....	7
2 ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	7
ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ НИР	7
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	8
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ.....	14
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	15
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	19
6.1. РУКОВОДИТЕЛЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ОТ КАФЕДРЫ	19
ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:	19
6.2 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	19
6.2.1. Общие требования охраны труда	19
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	21
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике.....	21
7.2. Общие требования, структура отчета и правила его оформления	21
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	21
8.1. Основная литература.....	21
8.2. Дополнительная литература	22
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы	23
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	23
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)	24
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

АННОТАЦИЯ

программы практики Б2.В.01(П) Производственная практика
Научно – исследовательская работа (НИР)

для подготовки магистров по направлению 19.04.03 Продукты питания
животного происхождения, направленность: «Разработка продуктов
питания животного происхождения с заданными свойствами

»

Курс 1, 2

Семестр: 1 3, 4

Форма проведения практики: дискретная (рассредоточенная), индивидуальная.

Способ проведения: стационарная

Цель практики: Производственная практика - Научно – исследовательская работа (НИР) является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и является одной из форм организации учебного процесса и подготовки магистров. Она дает способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу, способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности, ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения, применять знания современных методов исследований, осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения, собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам, оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы, использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.

Задачи практики соотнесены с видом профессиональной деятельности магистра – научно-исследовательской: обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления, формирование четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения, фор-

мах организации НИР; руководство составлением рабочих планов и методик проведения научных исследований и технологических разработок; подготовка отдельных заданий для исполнителей; сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования; выбор методик и средств решения задач; разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний; анализ их результатов; подготовка научно-исследовательских отчетов.

Задачи практики: обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления, формирование четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения, формах организации НИР; руководство составлением рабочих планов и методик проведения научных исследований и технологических разработок; подготовка отдельных заданий для исполнителей; сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования; выбор методик и средств решения задач; разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний; анализ их результатов; подготовка научно-исследовательских отчетов.

- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;

- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углубленных профессиональных знаний;

- соответствие научно-исследовательской работы магистрантов тематическим планам НИР Университета и, прежде всего, приоритетным направлениям научных исследований;

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных магистрами в процессе обучения в университете;

- приобретение опыта и знаний при планировании научно-исследовательских экспериментов, исследовании актуальных научных проблем в пищевой промышленности;

- выявление и формулирование актуальных научных проблем составления программ научных исследований и разработок, организация их выполнения при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;

- ведения библиографической работы с привлечением современных информационных технологий;

- формулирования и разрешения задач, возникающих в ходе выполнения научно-исследовательской работы;

- выбор необходимых методов исследования (модифицировать существующие, разрабатывать новые методы), исходя из задач конкретного исследования (по теме магистерской диссертации или при выполнении заданий научного руководителя в рамках магистерской программы);

- применение современных информационных технологий при проведении научных исследований;

- обработка полученных результатов, анализа и представления их в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчета по научно - исследовательской работе, тезисов докладов, научной статьи, курсовой работы, магистерской диссертации).

- оформление результатов проделанной работы в соответствии с установленными нормативными документами с привлечением современных средств редактирования и печати;

- в соответствии с индивидуальным планом научно-исследовательской работы поиск и сбор научной информации, проведение экспериментальной части научно-исследовательской работы, обработка и анализ необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы - магистерской диссертации.

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-3.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2.

Краткое содержание практики: – Практика предусматривает следующие этапы: планирование НИР, составления индивидуального плана НИР, ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ в данной сфере, непосредственное выполнение научно-исследовательской работы, корректировка плана проведения НИР в соответствии с полученными результатами и составление итогового отчета о научно-исследовательской работе.

Место проведения практики: кафедра «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства».

Общая трудоемкость практики составляет 9 зач. ед. (324 часа).

Промежуточный контроль по практике: 1, 3 семестры - зачет; 4 семестр - зачет с оценкой.

1 ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ

Цель практики: Производственная практика - Научно – исследовательская работа (НИР) является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и является одной из форм организации учебного процесса и подготовки магистров. Она дает способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу, способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности, ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения, применять знания современных методов исследований, осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения, собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам, оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы, использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме.

2 ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Задачи практики: обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления, формирование четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения, формах организации НИР; руководство составлением рабочих планов и методик проведения научных исследований и технологических разработок; подготовка отдельных заданий для исполнителей; сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования; выбор методик и средств решения задач; разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний; анализ их результатов; подготовка научно-исследовательских отчетов.

- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;

- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской работы, требующих углубленных про-

фессиональных знаний;

- соответствие научно-исследовательской работы магистрантов тематическим планам НИР Университета и, прежде всего, приоритетным направлениям научных исследований;

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных магистрантами в процессе обучения в университете;

- приобретение опыта и знаний при планировании научно-исследовательских экспериментов, исследовании актуальных научных проблем в пищевой промышленности;

- выявление и формулирование актуальных научных проблем составления программ научных исследований и разработок, организация их выполнения при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения;

- ведения библиографической работы с привлечением современных информационных технологий;

- формулирования и разрешения задач, возникающих в ходе выполнения научно-исследовательской работы;

- выбор необходимых методов исследования (модифицировать существующие, разрабатывать новые методы), исходя из задач конкретного исследования (по теме магистерской диссертации или при выполнении заданий научного руководителя в рамках магистерской программы);

- применение современных информационных технологий при проведении научных исследований;

- обработка полученных результатов, анализа и представления их в виде законченных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научной статьи, курсовой работы, магистерской диссертации).

- оформление результатов проделанной работы в соответствии с установленными нормативными документами с привлечением современных средств редактирования и печати;

- в соответствии с индивидуальным планом научно-исследовательской работы поиск и сбор научной информации, проведение экспериментальной части научно-исследовательской работы, обработка и анализ необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы - магистерской диссертации.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Прохождение производственной практики - Научно-исследовательская работа (НИР) направлено на формирование у обучающихся Универсальных (УН), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения по программе практики

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	Планируемые результаты прохождения практики обучающимися		
				Знать	Уметь	
1.	ПКос-1	Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования и цифровых средств и технологий	ПКос-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научных исследованиях, в том числе с применением цифровых средств и технологий	использовать современные достижения науки и передовой технологии в научных исследованиях, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Методологией определения перспективных технологий в предметной области и цифровыми средствами	
						Современными методами научных исследований и обработки полученных результатов, а также правилами оформления статей и отчетов
2.			ПКос-1.2 Способен ставить задачи исследования, выбирать методы исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчетов	Методики современных исследований; методы обработки результатов научных исследований.	Современными методами научных исследований и обработки полученных результатов, а также правилами оформления статей и отчетов	
3.			ОПК-5.1 Исползует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных	Методологию проведения НИР, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ Т, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	навыками и умениями в организации научных исследований и научно-производственных работ Т, в том числе с использованием цифровых средств и технологий

				работ т, в том числе с использованием цифровых средств и технологий			нологий
4.			ОПК-5.2	Использует на практике навыки и умения в управлении коллективом для решения научных и исследовательских задач , в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Основные принципы управления коллективом для решения научных и исследовательских и научно-производственных задач	Использовать на практике навыки и умения в управлении коллективом для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач , в том числе с использованием цифровых средств и технологий	навыками и умениями в управлении коллективом для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач , в том числе с использованием цифровых средств и технологий
5.			ОПК-5.3	Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	Методологию поиска и аналитико-синтетической обработки научной информации для решения поставленной задачи	Выполнять поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщать результаты анализа для решения поставленной задачи	Методологией поиска необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ПКос-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности							
6.			ПКос-3.3	Собирает и обрабатывает с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования профессиональным специалистам, а также интерпретацию	Методологию сбора и обработки с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также интерпретацию	Собирать и обрабатывать с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также интерпретировать их	Навыками и инструментами сбора и обработки с использованием современных информационных технологий

			информации для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также для их интерпретации				информации для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также для их интерпретации
7.			ПКос-3.4 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными свойствами , в том числе с использованием цифровых средств	Методику расчета массовых долей рецептурных ингредиентов при производстве нового пищевого продукта с заданными свойствами , в том числе с использованием цифровых средств	разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными свойствами , в том числе с использованием цифровых средств		Методикой расчета массовых долей рецептурных ингредиентов при производстве нового пищевого продукта с заданными свойствами , в том числе с использованием цифровых средств
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий							
8.			УК-1.1 Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений	методы критического анализа и оценки современных научных достижений			методами критического анализа и оценки современных научных достижений
9.			УК-1.2 Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др., собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области,	Методологию аналитико-синтетической обработки информации по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области,	получать новые знания на основе анализа, синтеза и др., собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области, осуществлять поиск информации (в том числе и на цифровых платформах)		Методами и инструментами получения новых знаний на основе анализа, синтеза и др., собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области, осуществлять поиск информации (в том числе и на цифровых платформах)

10.		ний на основе действий, эксперимента и опыта	Методологию выявления профессиональных проблем и методов для их решения	заниматься исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; демонстрировать оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций	Навыками и инструментами для исследования проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявления проблемы и использовать адекватные методы для их решения; демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
11.		УК-2.3 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Методы и приемы ораторского искусства, а также методы обработки полученных результатов НИР	Представлять публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	Методологий представлений результатов проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия					
12.		УК-4.2 Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным	Русский и иностранный языки (в профессиональном аспекте).	создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным	Навыками создания на русском и иностранном языках письменных текстов

			<p>научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; в том числе в цифровой среде</p>
			<p>вопросам; демонстрировать умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах , в том числе в цифровой среде</p>
		<p>Методологию представления результатов НИР, стиль профессиональной речи .</p>	
		<p>ные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах , в том числе в цифровой среде</p>	

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ

Для успешного прохождения производственной практики - Научно – исследовательская работа (НИР) необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам: «Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Управление качеством продукции», «Современные методы исследования качества сырья животного происхождения», «Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов», «Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения», «Методы контроля и повышения качества молочных, мясных и рыбных продуктов», «Управление технологическими рисками».

Производственная практика -Научно – исследовательская работа (НИР) является основополагающей для изучения следующих дисциплин (практик): «Ресурсосберегающие технологии продуктов питания животного происхождения», «Планирование и выполнение экспериментальных исследований», «Современные тенденции использования вторичного молочного сырья», «Производственная практика - Технологическая практика», «Производственная практика – Преддипломная практика» и для написания и подготовки к защите выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Производственная практика -Научно – исследовательская работ (НИР) входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа «Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами».

Форма проведения практики дискретная (рассредоточенная), индивидуальная.

Способ проведения – стационарная.

Место и время проведения практики: кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства в 1, 3 и 4 семестрах.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требованиями по доступности.

Форма промежуточного контроля: 1, 3 семестры - зачет; 4 семестр - зачет с оценкой.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Таблица 2

Распределение часов производственной практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	Всего	по семестрам		
		1	3	4
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач.ед.	9	1	6	2
в часах	324/324	36/36	216/216	72/72
Контактная работа, час. *	3/3	0,33/0,33	2/2	0,67/0,67
Самостоятельная работа практиканта, час.	321/321	35,67/35,67	214/214	71,33/71,33
Форма промежуточной аттестации	Зачет (отметка в индивидуальном плане НИР)			Зачет с оценкой (отметка в индивидуальном плане НИР)

* в том числе практическая подготовка

Таблица 3

Структура производственной практики – научно-исследовательская работа

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
1.	Ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ кафедры	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-3.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2.
2.	Работа с отечественной и зарубежной литературой в области разработки продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами	
3.	Обсуждение, выбор и согласование тем магистерских диссертаций студентов	
4.	Обоснование актуальности выбранной темы и характеристика современного состояния изучаемой проблемы	
5.	Составление индивидуального плана НИР магистранта	
6.	Утверждение темы магистерской диссертации и плана-графика работы над диссертацией с указанием основных этапов и сроков их реализации	
7.	Постановка целей и задач научно-исследовательской работы	
8.	Определение объекта и предмета исследования	
9.	Обзор литературы по теме научного исследования, основанный на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержащий анализ основных результатов и положений, по-	

	лученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования	
10.	Выбор методологии научного исследования, разработка схемы эксперимента и методик исследования	
11.	Выполнение научных исследований	
12.	Разработка анкет и проведение социологического опроса	
13.	Анализ и статистическая обработка полученных данных	
14.	Подготовка научных статей и согласование их с научным руководителем	
15.	Публичное обсуждение результатов НИР на кафедре	
16.	Участие в научно-исследовательских конференциях	
24.	Корректировка плана проведения НИР в соответствии с полученными результатами	
25.	Подготовка и оформление магистерской диссертации	
26.	Предварительное обсуждение диссертационной работы, защита	

Содержание производственной практики – Научно-исследовательская работа (НИР)

Контактная работа (в объеме 3 часов) при проведении производственной практики - Научно-исследовательская работа (НИР) предусматривает следующие виды работы научного руководителя с магистрантами:

- инструктаж по общим вопросам организации проведения производственной практики – Научно - исследовательская работа (НИР)
- составление рабочего плана проведения производственной практики – Научно - исследовательская работа (НИР)
- текущая консультация и контроль выполнения заданий, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- проверка и приём отчетов по производственной практике – Научно - исследовательская работа (НИР).

Основными этапами НИР являются:

- Планирование НИР – составление индивидуального плана НИР (приложение 1).
- Ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ проводимых на кафедре.
- Непосредственное выполнение научно-исследовательской работы по теме магистерской диссертации.
- Корректировка плана проведения НИР в соответствии с полученными результатами.

– Составление отчета о научно-исследовательской работе (Приложение 2).

– Получение зачета (зачета с оценкой) по НИР.

1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности; знакомятся со структурой НИР, уточняют рабочий график (план) с научным руководителем на кафедре Университета.

2 этап Основной этап

№ се- местра	Содержание этапов выполнения работ
1	Инструктаж по общим вопросам организации практики
	Ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ кафедры
	Работа с отечественной и зарубежной литературой в области разработки продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами
	Обсуждение, выбор и согласование темы магистерской диссертации
	Обоснование актуальности выбранной темы и характеристика современного состояния изучаемой проблемы
	Составление индивидуального плана НИР магистранта
	Утверждение темы магистерской диссертации
	Утверждение плана-графика работы над диссертацией с указанием основных этапов и сроков их реализации
	Написание научной статьи и согласование ее с научным руководителем
	Составление промежуточного отчёта по практике
3	Постановка целей и задач диссертационного исследования
	Определение объекта и предмета исследования
	Изучение литературы по теме диссертационного исследования, основанный на актуальных научно - исследовательских публикациях и содержащий анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования
	Составление промежуточного отчета по практике
	Методология научного исследования, разработка схемы эксперимента и выбор методик исследования
	Характеристика методологического аппарата, который предполагается использовать, подбор и изучение основных литературных источников, которые будут использованы в качестве теоретической базы исследования
	Выполнение научных исследований

	Разработка анкет и проведение социологического опроса
	Анализ и статистическая обработка полученных данных
	Написание научной статьи и согласование ее с научным руководителем
	Публичное обсуждение результатов НИР на кафедре
	Участие в научно-исследовательской конференции различного уровня
	Анализ и статистическая обработка полученных данных
	Написание научной статьи и согласование ее с научным руководителем
	Составление отчета по практике
	Написание научной статьи и согласование с научным руководителем
4	Анализ и статистическая обработка полученных данных при проведении экспериментов по теме магистерской диссертации
	Подготовка текста диссертационной работы
	Предварительное обсуждение диссертационной работы, предзащита.
	Составление отчета по практике

3 этап Заключительный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к защите отчета по практике.

Таблица 6

Самостоятельное изучение тем

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
1.	Планирование и организация проведения научных исследований	Ук-1 ПКос-3.3 ПКос-1
2.	Методы исследований и их классификация	ПКос -1.2 УК-1 ОПК-5
3.	Методы эмпирического и теоретического уровней исследований	ПКос-1.2
4.	Изучение современных инновационных технологий в области технологии продуктов животного происхождения	Ук-1 ОПК-5 ПКос-3.3 ПКос-1.1

Семестровые отчеты по НИР магистранты сдают на последней неделе учебного семестра до зачетно - экзаменационной сессии.

Неполучение зачета НИР в семестре сможет служить основанием не допуска к зачётно - экзаменационной сессии. Неполучение зачета НИР в це-

лом служит основанием не допуска к защите магистерской диссертации.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ

6.1. Руководитель производственной практики от кафедры

Назначение.

Для руководства практикой студента, проводимой в Университете, назначается руководитель (руководители) практики из числа профессорско-преподавательского состава Университета.

Для руководства практикой студента, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, организующей проведение практики, и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации.

Ответственность.

Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, директором института/деканом и проректором по учебно-методической работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Обязанности обучающихся при прохождении производственной практики:

- Выполняют задания (групповые и индивидуальные), предусмотренные программой практики.

- Соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, требования охраны труда и пожарной безопасности.

- Заполняют журналы наблюдений и результатов лабораторных исследований, оформляют другие учебно-методические материалы, предусмотренные программой практики, в которых записывают данные о характере и объеме практики, методах её выполнения.

- Представляют своевременно руководителю практики отчет о выполнении всех заданий, отзыв от руководителя практики от Организации и сдают зачет (зачет с оценкой) по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС ВО и ОПОП.

- Несут ответственность за выполняемую работу и её результаты.

6.2 Инструкция по технике безопасности

Перед началом практики заместители деканов факультетов по науке и практической подготовке и руководители практики от Университета проводят инструктаж студентов по вопросам охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной санитарии и общим вопросам содержания практики с регистрацией в журнале инструктажа и вопросам содержания практики.

6.2.1. Общие требования охраны труда

К самостоятельной работе допускаются лица в возрасте, установленном для конкретной профессии (вида работ) ТК и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями труда, на которых за-

прещается применение труда женщин, и Списком производств, профессий и работ с тяжелыми и вредными условиями, на которых запрещено применение труда лиц моложе 18 лет.

Обучающиеся должны проходить предварительный медицинский осмотр и, при необходимости, периодический осмотр и противозенцефалитные прививки. После этого – обучение по охране труда: вводный инструктаж, первичный на рабочем месте с последующей стажировкой и в дальнейшем – повторный, внеплановый и целевой инструктажи; раз в год – курсовое обучение.

К управлению машиной, механизмом и т.д. допускаются лица, имеющие специальную подготовку.

Обучающийся обязан соблюдать правила трудового внутреннего распорядка, установленные для конкретной профессии и вида работ, режим труда и отдыха, правила пожарной и электробезопасности.

Опасные и вредные производственные факторы: падающие деревья и их части, ветровально-буреломные, горелые, сухостойные, фаутные и иные опасные деревья, подрост, кустарники; движущиеся машины, агрегаты, ручной мотоинструмент, вращающиеся части и режущие рабочие органы машин, механизмов, мотоинструмента, толчковые удары лесохозяйственных агрегатов; повышенные уровни вибрации, шума, загазованности, запыленности, пестициды и ядохимикаты, неблагоприятные природные и метеоусловия, кровососущие насекомые, пламя, задымленность, повышенный уровень радиации, недостаток освещенности.

Действие неблагоприятных факторов: возможность травмирования и получения общего или профессионального заболевания, недомогания, снижение работоспособности.

Для снижения воздействия на обучающихся опасных и вредных производственных факторов работодатель обязан: обеспечить их бесплатно спецодеждой, спецобувью, предохранительными приспособлениями по профессиям, видам работ в соответствии с действующими Типовыми отраслевыми нормами бесплатной их выдачи и заключенными коллективными договорами, проведение прививок от клещевого энцефалита и иных профилактических мероприятий травматизма и заболеваемости.

Обучающийся обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять требования инструкции по охране труда, правила трудового внутреннего распорядка, не распивать спиртные напитки, курить в отведенных местах и соблюдать требования пожарной безопасности; работать в спецодежде и обуви, правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты, знать и соблюдать правила проезда в пассажирском транспорте.

При несчастном случае необходимо: оказать пострадавшему первую помощь (каждый обучающийся должен знать порядок ее оказания и назначение лекарственных препаратов индивидуальной аптечки); по возможности

сохранить обстановку случая, при необходимости вызвать скорую помощь и о случившемся доложить непосредственному руководителю работ.

Обо всех неисправностях работы механизмов, оборудования, нарушениях технологических режимов, ухудшении условий труда, возникновении чрезвычайных ситуаций сообщить администрации и принять профилактические меры по обстоятельствам, обеспечив собственную безопасность.

В соответствии с действующим законодательством обучающийся обязан выполнять требования инструкций, правил по охране труда, постоянно и правильно использовать средства индивидуальной и групповой защиты. Своевременно проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, противозенцефалитные прививки и иные меры профилактики заболеваемости и травматизма.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике

Во время прохождения производственной практики - Научно-исследовательская работа магистрант в конце каждого семестра представляет отчет о выполненной работе (приложение 2), а также его можно дополнить рукописью статьи и/или сертификатом участника конференции.

7.2. Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования. Общие требования к отчету (приложение 2):

- четкость и логическая последовательность изложение материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- конкретность изложения результатов работы;
- обоснованность рекомендаций и предложений.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

8.1. Основная литература

1. Дымова, Ю. И. Пищевая химия : учебное пособие / Ю. И. Дымова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 75 с. — ISBN 978-5-8353-2658-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162575> (дата обращения: 01.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Голубева, Л. В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 64 с. — ISBN 978-5-00032-210-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92224> (дата обращения: 01.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мельникова, Е. И. Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / Е. И. Мельникова, Е. С. Рудниченко, Е. В. Богданова. — Воронеж : ВГУИТ, 2014. — 96 с. — ISBN 978-5-00032-040-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71660> (дата обращения: 01.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Черняева, Л. А. Основы микробиологического контроля производства пищевых продуктов. Лабораторный практикум : учебное пособие / Л. А. Черняева, О. С. Корнеева, Т. В. Свиридова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 136 с. — ISBN 978-5-00032-020-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71653> (дата обращения: 01.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.2. Дополнительная литература

1. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. Дан.- Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. — (Учебники для вузов. Специальная литература). — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/130478>. — Загл. с экрана.

2. Ордина, Н. Б. Технохимический контроль и учет в молочной промышленности : 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2016. — 94 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123442> (дата обращения: 01.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Лисин, П. А. Системный анализ сбалансированности продуктов питания (идеи, методы, решения) : монография / П. А. Лисин. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-89764-663-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113359> (дата обращения: 01.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3690-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206810> (дата обращения: 01.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного обмена информацией с другими вузами, предприятиями и организациями России и других стран, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, к базам данных иностранных журналов, к реферативной базе данных Агрикола и ВИНТИ, к научной электронной библиотеке, к Агропоиску, к информационным справочным и поисковым системам: Rambler, Yandex, Google.

Таблица 7

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование практики	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Производственная практика – Научно-исследовательская работа	«МультиМит Эксперт»	Расчетная, экспертная	А.В. Токарев О.Н.Красуля	2013, Свидетельство о регистрации № 2013616949

1. <http://www.gost.ru> (открытый доступ)
2. <http://www.labrate.ru/qualimetry.htm>(открытый доступ)
3. <http://food-standard.ru/> (открытый доступ)

9. Материально-техническое обеспечение практики

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
1	2
Уч. Корпус № 25, аудитория – лаборатория № 14	<ol style="list-style-type: none"> 1. C2D-3000/2048/320Gb/DVDRW (инв. № 592061) 2. Монитор 19"ViewSonic VP916LCD (инв. № 592375) 3. Принтер HP LJ 1566 (инв. № 592450) 4. клавиатура Sven Basic 300 (инв. № 592300) 5. сетевой фильтр Buro (инв. № 592145) 6. мышь A4Tech OP-720 USB (инв. № 592223) 7. ареометр для молока (инв. № 602250) 8. центрифуга лабораторная молочная без подогрева, 12 проб*25мл (инв. № 602249) 9. Весы A&D HL400i (инв. № 559457/1) 10.Весы A&D HL200i (инв. № 559456) 11.анализатор Лактан 1-4 (инв. № 34477) 12.экстрактор жира SOX 406 (инв. № 410124000603086) 13.Полуавтомат система для определения сырого протеина (инв. № 410124000603119) 14.Структурометр Brookfield 15.Микродозатор (инв. № 552082) 16.столы 4 шт.

	17. стулья 20 шт. 18. доска маркерная 1 шт.
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	Читальные залы библиотеки для самостоятельной работы
Общежитие	Комната для самоподготовки

10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Зачёт получает магистрант, прошедший производственную практику - Научно-исследовательская работа в 1 и 3 семестрах и зачет с оценкой в 4 семестре, сдавший отчет о выполненной работе.

Магистранты, не выполнившие программы практик без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

10.1. Текущая аттестация по разделам практики

Задания по практике (1 семестр)

Задание 1. Провести анализ отечественной, зарубежной и патентной литературы в области управления качеством пищевых продуктов и технологии производства продуктов животного происхождения.

Задание 2. Обосновать актуальность выбранной темы и дать характеристику современного состояния изучаемой проблемы.

Задание 3. Составить обзор литературы по теме диссертационного исследования, основанный на актуальных научно - исследовательских публикациях и содержащий анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования.

Задание 4. Обосновать методологии научного исследования, разработать схемы эксперимента и выбрать методики исследования.

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов должны быть представлены критерии выставления оценок «зачет», «незачет».

Критерии оценивания (1 семестр)

Оценка	Критерии оценивания
Зачет	оценку «зачет» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Незачет	оценку «незачет» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не

15. Приоритетные направления развития АПК, науки и техники в пищевой и перерабатывающей промышленности страны.
16. Задачи государства по обеспечению безопасности и качества пищевой продукции.
17. Философские проблемы науки и техники и современные достижения науки и передовой технологии по производству продуктов животного происхождения
18. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом.
19. Научные основы управления качеством пищевых продуктов.
20. Современные методы исследования свойств, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 6


Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5»	(отлично) оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4»	(хорошо) оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно) оценку «удовлетворительно»	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно) оценку «неудовле-	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоре-


творительно»	тический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.
--------------	--

Программу разработали:

Красуля О.Н., д.т.н., профессор

Казакова Е.В. к.с.-х.н., доцент





ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение 1



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Факультет _____
Кафедра _____

МАГИСТРАТУРА

УТВЕРЖДАЮ
руководитель магистерской
программы
_____ О.Н. Красуля
«__» _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Магистрант _____

1. Факультет _____

2. Кафедра _____

3. Руководитель магистерской программы _____
Доктор технических наук, профессор О.Н. Красуля

4. Научный руководитель магистранта _____

5. Период обучения в магистратуре _____
01.09.20 г. по 31.08. 20 г.

6. Наименование магистерской программы _____
Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами

7. Тема магистерской диссертации _____

8. Сроки представления НИР по семестрам

Итоговый	1 семестр	3 семестр	4 семестр

№ семестра	Содержание	Форма отчетности	Вид контроля
Первый		Отчет	Зачет
Третий		Отчет	Зачет
Четвертый		Итоговый отчет	Зачет с оценкой



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Кафедра _____
Факультет _____

**ОТЧЕТ
О НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ
МАГИСТРАНТА**

за _____ семестр _____ / _____ учебного года

Магистрант

_____ (номер уч. группы)

_____ И.О. Фамилия
(подпись)

Научный руководитель
ученая степень, ученое звание

_____ И.О. Фамилия
(подпись)

Москва, 20__

РЕЦЕНЗИЯ

на программу практики Б.2.О.01.01 (П) Производственная практика - Научно – исследовательская работа (НИР) ОПОП ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа «Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами» (квалификация выпускника – магистр)

Масловским Сергеем Александровичем, доцентом кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции проведена рецензия программы производственной практики - Научно-исследовательская работа (НИР) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа: «Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами» (квалификация выпускника – магистр), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре Технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчики – д.тех. наук, проф. Красуля Ольга Николаевна и Казакова Екатерина Владимировна к.с.-х. н, доцент)

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная программа производственной практики - Научно-исследовательская работа (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. N 937.

2. Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам, предъявляемых к программе ФГОС ВО.

3. Представленные в Программе цели практики соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

4. В соответствии с Программой за производственной практикой - Научно-исследовательская работа закреплено универсальных (УК) 2, обще-профессиональных (ОПК) 1 и 2 профессиональных (ПКос) компетенций. Производственная практика - Научно-исследовательская работа и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию практики и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость производственной практики - Научно-исследовательская работа составляет 9 зачётных единиц (324 часов), что соответствует требованиям ФГОС ВО.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике практики.

8. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике практики и требованиям к выпускникам.

9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 4 источников (базовый учебник), дополнительной литературой – 5 наименований, периодическими изданиями – 3 источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 3 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике производственной практики - Научно-исследовательская работа и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание программы производственной практики - Научно-исследовательская работа ОПОП ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа «Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами» (квалификация выпускника – магистр), разработанная д.тех. наук, проф. Красулей Ольгой Николаевной и Казаковой Екатериной Владимировной к.с.-х. н., доцентом ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева» соответствуют требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Масловский Сергей Александрович, к. с.-х. наук, доцент ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»



« _____ » _____ 2022 г.