

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю:
И.О. директора Института
экологической и пищевой
биотехнологии
Н.Г. Ворожейкина



« 30 » августа 2023 г.

**Программа производственной практики
Б2.О.02.02(П) Научно-исследовательская работа**

Уровень профессионального образования бакалавриат

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Курс 3

Семестр 6

Дифференцированный зачет 6 семестр

Новосибирск 2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного 11.08.2020 № 936.

Разработчики:

 Гаптар С.Л.
 Лисиченок О.В.
 Сороколетов О.Н.
 Головкин А.Н.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции « 28 » августа 2023 г., протокол № 12

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент  С.Л. Гаптар

Программа рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом института экологической и пищевой биотехнологии « 30 » августа 2023 г., протокол № 7

Председатель УМС, к.т.н., доцент  О.В. Лисиченок

ВВЕДЕНИЕ

Программа научно-исследовательской работы подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 № 936.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения научно-исследовательская работа относится к обязательной части Блока 2 «Практика» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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 научно-исследовательской работы

Целью научно-исследовательской работы является формирование у обучающихся общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами научно-исследовательской работы являются:

- развить способность к самоорганизации и самообразованию;
- развить способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- научиться применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- составление отчета по выполненному заданию.

2 ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Вид практики - производственная практика, тип - научно-исследовательская работа в соответствии с ФГОС ВО.

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

Научно-исследовательская работа проводится на базе кафедры и лабораторий ФГБОУ ВО «Новосибирский ГАУ», обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, а также профильных организаций, с которыми заключены договора на проведение практики.

Научно-исследовательская работа проходит 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 научно-исследовательской работы обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИОПК 2.1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	Знать основные методы теоретического и экспериментального исследования в области профессиональной деятельности и методы математического анализа полученных в ходе экспериментов данных. Уметь осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (индивидуальному заданию), пользоваться методами теоретического и экспериментального исследования и математическими методами анализа данных. Владеть навыками системного анализа решения задач в области профессиональной деятельности и содержательной интерпретации полученных результатов.
	ИОПК 2.2 Выбирает соответствующие методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов. Уметь соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении. Владеть основными приемами организации эффективного

		экологически безопасного производства на основе современных методов управления.
ПК-1 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции из сырья животного происхождения	ИПК 1.2 Разрабатывает и реализует мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения	<p>Знать основные этапы и особенности технологических процессов производстве мясных и молочных продуктов; современные подходы к разработке и производству конкурентоспособной готовой продукции; методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования новых продуктов.</p> <p>Уметь выбирать и применять соответствующие методы моделирования технологических процессов; принимать участие в разработке ассортимента; разрабатывать порядок выполнения работ, выполнять технологические расчеты; составлять схемы взаимосвязей основных производственных отделений</p> <p>Владеть навыками анализа, обработки и сохранения информации из различных источников и баз данных; использования технологической документации в производственно-технологической и проектной деятельности</p>
ПК-3 Способен проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	ИПК 3.1 Проводит экспериментальные исследования, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок	<p>Знать: методы организации и проведения научно-исследовательской работы; способы обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций.</p> <p>Уметь: анализировать отечественные и зарубежные научно-технические разработки для производства мясных и молочных продуктов; обосновывать выбранное научное направление; подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании, пользоваться методиками проведения научных исследований, делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований, в том числе в виде научных докладов и публикаций.</p> <p>Владеть: навыками проведения</p>

		научных исследований в области проектирования новых продуктов; умением формулировать выводы и предложения; современными и перспективными научными методами исследований используемые в производстве мясных и молочных продуктов.
	ИПК 3.2 Осуществляет защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Знать: основы современного развития права интеллектуальной собственности; охраны авторских прав, патентов и других видов патентоспособной интеллектуальной собственности. Уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий. Владеть: практическими навыками оформления заявочных материалов на изобретения, промышленные образцы и другие объекты интеллектуальной собственности.

4 МЕСТО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Научно-исследовательская работа относится к обязательной части Блока 2 «Практика» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение научно-исследовательской работы базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин: «Введение в профессию»; «Органическая химия»; «Аналитическая химия»; «Физиология питания»; «Биохимия»; «Основы микробиологии»; «Химия пищи»; «Общая технология мясной отрасли»; «Общая технология молочной отрасли»; «Пищевая биотехнология»; «Физико-химические методы исследований»; «Технологическое оборудование мясной и молочной отрасли»; «Технология молока и молочных продуктов»; «Технология мяса и мясных продуктов»; «Компьютеризация производства»; «Добавки и функциональные ингредиенты для пищевых продуктов»; «Технология и качество продукции животноводства».

Научно-исследовательская работа обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

В соответствии с календарным графиком учебного процесса научно-исследовательская работа проводится на очном обучении в конце шестого семестра 3-го курса.

Общая трудоёмкость научно-исследовательской работы составляет 3 зачетных единицы (108 часов), продолжительностью 2 недели.

Таблица 2 - График научно-исследовательской работы студентов института экологической и пищевой биотехнологии по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

№ п/п	Научно-исследовательская работа	Курс/ Семестр	Продолжительность, дней/часов
1	Технология мясных и молочных продуктов	3/6	12 дней
	Форма контроля	Дифференцированный зачет (ЗаО)	

Обучающиеся, 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 или проходят практику в индивидуальном порядке.

Таблица 3- Структура и содержание ознакомительной практики

№	Разделы и содержание	Трудоёмкость, часов	Форма текущего контроля	Компетенции
1	Инструктаж по технике безопасности. Меры безопасности. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	8	Роспись практиканта в журнале по технике безопасности	ОПК-2
2	<u>Примерный перечень (тем) НИР по технологии мяса и мясных продуктов</u> Разработка модельных рецептов обогащенных мясных полуфабрикатов. Исследование влияния растительных экстрактов на пищевую ценность колбасных изделий. Исследование влияния режимов тепловой обработки на качественные показатели мяса птицы. Разработка рецептурно-компонентных решений мясных полуфабрикатов в тесте профилактической направленности. Исследование влияния фракций органических кислот на качественные показатели и безопасность модельных рецептов рубленых	90	<u>Задание 1</u> Сформулировать цель и задачи НИР, составить схему эксперимента. Обосновать материалы и методы исследований. Составить аналитический обзор литературы и сформировать	ОПК-2 ПК-1 ПК-3

<p>полуфабрикатов.</p> <p>Проектирование рецептур жележных десертов с направленными функциональными свойствами.</p> <p>Исследование влияния элементов барьерных технологий на качественные показатели и безопасность мясных продуктов.</p> <p>Оптимизация рецептур мясных продуктов ординарной и корректирующей направленности.</p> <p>Оптимизация рецептурных композиций кровяных колбас-полуфабрикатов с использованием растительных наполнителей.</p> <p>Модификация рецептур мясных полуфабрикатов с использованием муки из семян амаранта.</p> <p>Оптимизация компонентного состава БЖЭ на основе ____ для повышения пищевой ценности и формирования функциональной направленности мясных рубленых полуфабрикатов.</p> <p>Разработка многокомпонентного белкового продукта для спортивного питания с использованием функциональных ингредиентов.</p> <p style="text-align: center;"><u>Примерный перечень (тем) НИР по технологии молока и молочных продуктов</u></p> <p>Оптимизация рецептурных композиций мягких сыров с использованием растительных компонентов.</p> <p>Разработка рецептуры функционального ацидофильного напитка с использованием органического порошка из лукумы.</p> <p>Исследование влияния фракций органических кислот на пищевую ценность кисломолочных напитков.</p> <p>Модификация рецептур низколактозного мороженого для диабетического питания.</p> <p>Направленное моделирование рецептур молочных продуктов с использованием растений-интродуцентов.</p> <p>Исследование влияния заквасочных культур на пищевую ценность ремесленных сыров.</p> <p>Разработка рецептур функциональных напитков с использованием растений-интродуцентов и фруктово-ягодных наполнителей.</p> <p>Разработка рецептурно-компонентного решения кисломолочного диетического напитка на основе коровьего молока и биополимеров.</p> <p>Разработка инновационного решения производства биокорректоров с повышенной биодоступностью для производства молочных продуктов.</p> <p>Разработка технологических решений по использованию пряно-ароматических и пряно-вкусовых растительных компонентов в</p>		<p>библиографический список по теме исследований (по согласованию с руководителем).</p> <p style="text-align: center;"><u>Задание 2</u></p> <p>Выполнить патентные исследования по заданной теме (по согласованию с руководителем, в соответствии с темой НИР).</p> <p style="text-align: center;"><u>Задание 3</u></p> <p>Выполнить экспериментальные исследования.</p> <p style="text-align: center;"><u>Задание 4</u></p> <p>Подготовить отчет по теме исследований</p>	
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>рецептурах продуктов из молочной сыворотки.</p> <p>Исследование влияния натуральных ароматизаторов на качественные показатели йогурта.</p> <p>Обоснование ингредиентного состава модельных композиций творожного десерта функциональной направленности.</p> <p>Разработка компонентного состава рецептуры кисломолочного напитка обогащенного функциональным наполнителем.</p> <p>Обоснование ингредиентного состава модельных композиций йогуртов функциональной направленности.</p> <p>Исследование качественных показателей сливочного масла с использованием биодобавок.</p> <p>Исследование влияния плодово-ягодного сырья на пищевую ценность творожных десертов.</p> <p>Разработка композиций функциональных напитков на основе подсырной сыворотки и пряно-ароматических компонентов.</p> <p>Разработка технологических решений по использованию растительных наполнителей в рецептуре сывороточного сыра.</p> <p>Направленное использование сушеного плодово-ягодного сырья для производства мягких рассольных сыров.</p> <p>Разработка модельных рецептов мороженого с использованием фитообогащителей.</p> <p>Модификация рецептурных композиций мягкого сыра обогащенного плодово-ягодными компонентами.</p> <p>Исследование влияния методов посола на качественные показатели рассольных сыров.</p> <p>Обоснование использования плодово-ягодных компонентов для производства кисломолочных напитков.</p> <p>Функциональные кисломолочные продукты на основе пахты и нетрадиционных растительных компонентов для специализированного питания.</p> <p>Разработка компонентного состава рецептуры кисломолочного продукта обогащенного функциональными наполнителями.</p> <p>Формирование органолептических показателей полумягкого столового сыра «Качотта» при введении в рецептуру пряно-ароматических компонентов.</p> <p>Оптимизация рецептов спортивных напитков на основе творожной сыворотки и плодово-овощных ингредиентов.</p> <p>Разработка многокомпонентного молочного продукта для спортивного питания с использованием функциональных ингредиентов.</p>			
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

	Исследование влияния элементов барьерных технологий на качественные показатели и безопасность молочных продуктов.			
3	Оформление собранных материалов в виде дневника-отчета	10	Отчет, заверенный подписью руководителя практики	ОПК-2 ПК-3
	Итого	108	ЗаО	

Содержание отчета

Выбор темы - состоит из следующих трех этапов: разработка тематики, разработка плана проведения исследований, подготовка и написание отчета.

Введение. Необходимо кратко изложить актуальность темы, четко изложить цель и задачи исследований.

1. Краткий обзор литературы. Основная задача этого раздела – показать состояние изученности вопросов по теме работы. Из обзора литературы должна вытекать необходимость дальнейших исследований по избранному направлению. Работа с обзором ведется по алгоритмам, изложенным в методических рекомендациях «Анализ научного текста» (Жучаев, 2016).

После изучения и обработки 10-15 литературных источников рефераты систематизируют в соответствии с планом написания обзора литературы.

При обсуждении какого-либо вопроса студент не должен ограничиваться простым перечнем источников или только перечислением изложенных в них результатов. По наиболее принципиальным вопросам исполнитель должен сделать обобщающее заключение и выразить свое мнение, ссылаясь на другие источники. Необходимо соблюдать этику цитирования и избегать некорректных заимствований (плагиата).

При изложении обзора литературы желательно отметить отсутствие в доступных источниках достаточных сведений по затронутым вопросам.

Анализ источников, используемых при составлении обзора литературы, желательно проводить с соблюдением хронологического порядка, что дает возможность проследить решение вопроса в историческом аспекте. Не менее половины используемых источников должны быть опубликованы в течение последних 5 лет.

В конце обзора литературы на основании изученного материала необходимо сделать краткое заключение.

2 Методика исследований.

Работа над вторым разделом начинается с выбора объектов, методов и методик исследования. Целесообразно эту часть работы представить в виде специального раздела, посвященного изложению экспериментальных данных: «Объекты и методы исследования».

Объекты исследований. В данном подразделе рекомендуется провести все сведения об исследуемом сырье или продукте.

Отбор проб. На основе действующих стандартов излагаются методики отбора проб и составления объединенной пробы от исследуемого сырья или продуктов.

Методы исследований: органолептические, физико-химические, микробиологические описываются в следующем порядке:

- определяемый показатель (или группа показателей);
- вид методики, ссылка на соответствующую НТД;
- сущность метода;
- краткое описание метода.

3. Результаты исследований

Глава начинается, как правило, с непосредственного анализа состояния исследуемых вопросов. Для проведения качественного анализа необходимо руководствоваться методическими материалами специальной литературы по выбранной теме. Методика анализа, его объем согласовывается с руководителем; источники информации определяются, исходя из предоставляемых возможностей.

Анализ проводится методами сравнений: органолептическими, измерительными и др.

Во избежание поверхностного изложения материала в этом разделе следует постоянно соотносить цель и задачи исследования с полученными результатами проведенного анализа. Из имеющегося фактического материала необходимо выбрать наиболее существенное, ограничить при необходимости объем исследования или сузить круг решаемых задач.

Результаты анализа оформляются в таблицах, графиках, диаграммах, подтверждаются необходимыми расчетами. Полученные результаты анализа служат предпосылкой для разработки мероприятий по совершенствованию исследуемых вопросов.

Эксперименты по определению качественных показателей готовой продукции - здесь студент должен провести собственные исследования качества не менее 3-х образцов продукции по органолептическим и физико-химическим показателям.

Органолептическая оценка качества продукции в обязательном порядке проводится на дегустационном совете при участии студента, выполняющего исследования. Результаты экспертизы оформляются в дегустационных листах, которые являются составной частью отчета и включаются в приложение. Бланки дегустационных листов студент готовит самостоятельно. Обработка результатов дегустации проводится студентом самостоятельно. И средние значения по - отдельным показателям и в целом по образцам оформляются в данном разделе работы с их анализом.

Определение физико-химических показателей качества исследуемых образцов проводится в лаборатории и оформляются в виде таблицы с анализом полученных результатов.

Целесообразно провести сравнительную характеристику качественных показателей одноименной продукции - стандартный образец (продукт от производителя) и контрольный образец (полученный в лабораторных условиях).

Результаты собственных исследований в данном вопросе рекомендуется изложить по плану: объекты исследования, отбор проб и методы исследования и их обсуждение.

Мероприятия должны логически вытекать из анализа, объективно существующих потребностей объема исследований и улучшения качественных показателей.

Выводы должны быть общими по всей работе, написаны по пунктам в последовательности соответственно порядку выполнения экспериментальной части работы (задачам), а также краткими, четкими, не перегруженными цифровым материалом.

Список использованных источников и литературы. В список использованных источников и литературы включаются все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался автор в процессе ее выполнения и написания. Ссылками на использованные источники должны сопровождаться заимствованные у других авторов экспериментальные данные, теоретические представления, идеи и другие положения, которые являются интеллектуальной собственностью их авторов.

Приложения (содержат ту часть информации, которая по каким-либо причинам не вошла в основное содержание отчета).

6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

По результатам выполнения научно-исследовательской работы обучающиеся предоставляют на кафедру отчет о научно-исследовательской работе и следующие документы:

1. Копия письма (распоряжения, приказа) из профильной организации о возможности прохождения практики в данной организации и назначении руководителя практики от организации (при отсутствии в договоре с профильной организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ фамилии руководителя практики от организации).
2. Индивидуальное задание, выданное руководителем практики от Новосибирского ГАУ и подписанное руководителем практики от профильной организации.
3. Совместный рабочий график (план) проведения практики, заверенный руководителями практики от университета и организации.
4. Направление на практику, удостоверяющее сроки прохождения практики.
5. Характеристика - оценочное заключение с записью о прохождении вводного инструктажа по ТБ в первый день практики, или выпиской из журнала по ТБ организации.

6. Рецензия на отчет по производственной практике от руководителя практики от Новосибирского ГАУ.
7. Аттестационный лист с подписью руководителя практики от профильной организации.

Рекомендуемые формы документов представлены в приложении.

Объем отчета о научно-исследовательской работе составляет до 10-15 страниц машинописного текста, титульный лист оформляется согласно приложению 6. Все прилагаемые к отчету бланки, документы, инструкции выносятся в приложения. Руководитель практики от Новосибирского ГАУ в течение первой недели занятий в семестре дает рецензию на отчет по производственной практике (приложение 5) и обеспечивает организацию защиты отчета по практике.

Материалы практики после защиты хранятся на кафедрах факультета.

Защита студентом отчета о практике состоит в докладе (5-7 минут) и в ответах на вопросы по существу отчета.

Аттестация по итогам научно-исследовательской работы – зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Оценка по практике заносится 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.

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

При защите отчета по научно-исследовательской работе: результаты обучения по практике, объем выполнения индивидуального задания практики, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики от профильной организации; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ; правильность ответов на заданные вопросы.

Контрольные вопросы для оценки результатов выполнения научно-исследовательской работы:

1. Цель научного исследования.
2. Цель и задачи теоретических исследований.
3. Этапы теоретических исследований.
4. Суть экспериментальных измерений.
5. Теорией и практикой измерения занимается какая наука.
6. Методы графической обработки результатов измерений.
7. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов.
8. Пищевая ценность молока и молочных продуктов.
9. Факторы влияющие на пищевую ценность сырья и готовой продукции.
10. Варианты замены основного сырья при производстве мясных продуктов заданного химического состава.

11. Варианты замены основного сырья при производстве молочных продуктов заданного химического состава.
12. Использование новых технологий и высокоэффективного оборудования для производства мясных продуктов.
13. Использование новых технологий и высокоэффективного оборудования для производства молочных продуктов.
14. Ресурсосберегающие технологии мясных (молочных) продуктов.
15. Повышение хранимостпособности мясных (молочных) продуктов.
16. Применение новых видов упаковочных материалов при производстве мясных (молочных) продуктов.
17. Актуальность использования пищевых добавок в мясной промышленности.
18. Актуальность использования пищевых добавок в молочной промышленности.
19. Направленное использование БАД для производства мясных продуктов.
20. Направленное использование БАД для производства молочных продуктов.

Критерии оценки итогов научно-исследовательской работы

Оценка «отлично» выставляется бакалавру, если он полностью применяет полученные в результате прохождения практики умения анализа научной литературы; владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования, обладает навыками и правилами оформления научно-исследовательской работы, дневника и отчета.

Оценка «хорошо»: бакалавр применяет полученные в результате прохождения практики умения анализа научной литературы; владеет навыками постановки цели, определения задач исследования и выбора методов исследования, обладает навыками и правилами оформления научно-исследовательской работы, дневника и отчета, но могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные бакалавром с помощью преподавателя.

Оценка «удовлетворительно»: если бакалавром показаны не достаточно полные и недостаточно развернутые умения анализа научной литературы; допущены ошибки в постановке цели, определения задач исследования и выбора методов исследования и в правилах оформления научно-исследовательской работы, дневника и отчета, а также отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно»: выставляется обучающемуся, если он 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
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«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.; (<https://nsau.edu.ru/sveden/document/lokalnyeakty/#>); режим доступа свободный).

8 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Основная литература:

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. <http://nsau.edu.ru/>
2. Скрыбин, О. О. Научно-исследовательская работа : методические указания / О. О. Скрыбин, А. А. Гудилин. — Москва : МИСИС, 2021. — 90 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178130> (дата обращения: 02.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Карамнова, Н. В. Научная организация труда : учебное пособие / Н. В. Карамнова. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2020. — 243 с. — ISBN 978-5-94664-403-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202031> (дата обращения: 02.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Л. В. Волощенко. Общая технология мясной отрасли: 2019-08-27— Белгород: БелГАУ им. В.Я. Горина, 2019. — 71 с. — Текст: электронный //Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/123358> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях— Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93552> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Сухова, И. В. Технология молока и молочных продуктов : методические указания / И. В. Су-хова, Л. А. Коростелева. — Самара : СамГАУ, 2019. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123556> (дата обращения: 27.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Современные технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / составитель А.Л. Алексеев. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 166 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>

5. О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.]. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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>.

7. 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/>

9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

В ходе прохождения научно-исследовательской работы обучающиеся могут использовать синхронное и асинхронное взаимодействие с преподавателем через сеть ИНТЕРНЕТ.

10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

При прохождении научно-исследовательской работы на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ.

Таблица 4 -Перечень используемых помещений

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
З-317, лекционная	Аудитория для занятий лекционного типа	Презентационное оборудование: стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, ноутбук, доска маркерная, 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 ЕКСІ, фаршемешалка KocategFMM 03, шприц колбасный AIRHOTS SV-3, 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, клипсатор KocategTabletopclipper, 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 практических занятий, курсового проектирования.	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная (2 шт.), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт.), печь пекарская, расстойный шкаф, 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, люминескоп «Филин-В», микроскоп (2шт.), 24 рабочих места.
3-120	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»
3-124	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
3-218	Компьютерный класс	Аудитория для практических занятий, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации, дипломного и курсового проектирования
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
3-316	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.

Ректору Новосибирского ГАУ Рудому Е.В.

Уважаемый Евгений Владимирович!

_____ готово принять на практику следующих
название предприятия
студентов на период:

№	Ф.И.О.	Курс	Направление подготовки	Период практики	Руководитель практики от предприятия
1.			Продукты питания животного происхожде ния		

Руководитель предприятия _____

Ф.И.О.

подпись

Дата

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт экологической и пищевой биотехнологии

Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Утверждаю _____ «_____» _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Научно-исследовательская работа)

студенту _____ группы _____

Биолого-технологического факультета

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мясных и молочных продуктов

Место прохождения практики _____

Цель работы

Задачи исследования

Примерная схема и методика исследований

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

Дата выдачи задания _____

Задание принял к исполнению _____

(дата, подпись студента)

Согласовано:

Руководитель практики от профильной организации: _____ / _____ /
(подпись)

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

Институт экологической и пищевой биотехнологии

Кафедра _____

УТВЕРЖДАЮ

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

**Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики
(научно-исследовательская работа)**

Студента _____ курса _____ группы

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мясных и молочных продуктов

Место прохождения практики _____

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

**Планируемые работы производственной практики
(научно-исследовательская работа)**

№ 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	Дневник практики – Раздел отчета по практике «Работа, выполненная в период практики»	
3.	Аттестация по итогам практики	День завершения практики	Характеристика - оценочное заключение (аттестационный лист)	
4.	Подготовка отчета по практике	1-2 дня до завершения практики	Отчет по практике	
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, Ведомость	

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

Руководитель практики от профильной организации: _____ / _____ /
(подпись)

Практикант _____
(подпись студента)

ВЫПИСКА

из журнала вводного инструктажа

(название организации)

Дата	Фамилия И.О. инструктируе мого	Год рождения	Должность инструктируемо го (Практикант)	Наименование подразделения, в которое направляется инструктируемый	Фамилия И.О. инструктирующег о	Подпись	
						инструктирующего	инструктируемого

Выписка верна: специалист по охране труда «__» _____ 20__ г.

ХАРАКТЕРИСТИКА

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

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль Технология мясных и молочных продуктов
по результатам производственной практики (научно-исследовательская работа)
период прохождения практики _____
Вводный инструктаж по ТБ пройден « _____ » _____ 20 г.

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
2	Уровень практической подготовки	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
3	Трудовая дисциплина	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
4	Качество выполняемых работ	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
5	Способность работать в коллективе	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Не достаточный уровень</i>
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>

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

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

Рекомендуемая оценка (по 5-балльной системе) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося _____

Руководитель практики от профильной организации _____ /Ф.И.О./

Дата, подпись

Печать

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - производственная практика

Тип учебной практики - Научно-исследовательская работа

Семестр: _____

_____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки _____

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мясных и молочных продуктов

организации _____
наименование организации, юридический адрес

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

Уровень сформированности общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОПК, ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знание основных методов теоретического и экспериментального исследования в области профессиональной деятельности и методов математического анализа полученных в ходе экспериментов данных.	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень
	Умение осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (индивидуальному заданию), пользоваться методами теоретического и экспериментального исследования и математическими методами анализа данных.	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень
	Владение навыками системного анализа решения задач в области профессиональной деятельности и содержательной интерпретации полученных результатов.	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень
	Знание современных тенденций и приоритетных направлений развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов.	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень
	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении.	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень
	Владение основными приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления.	Высокий уровень Повышенный уровень Пороговый уровень Недостаточный уровень
	Знание основных этапов и	Высокий уровень

	особенностей технологических процессов производстве мясных и молочных продуктов; современные подходы к разработке и производству конкурентоспособной готовой продукции; методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования новых продуктов.	<i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Не достаточный уровень</i>
	Умение выбирать и применять соответствующие методы моделирования технологических процессов; принимать участие в разработке ассортимента; разрабатывать порядок выполнения работ, выполнять технологические расчеты; составлять схемы взаимосвязей основных производственных отделений	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Владение навыками анализа, обработки и сохранения информации из различных источников и баз данных; использования технологической документации в производственно-технологической и проектной деятельности	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
ПК-3 Способен проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Знание методов организации и проведения научно-исследовательской работы; способы обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Умение анализировать отечественные и зарубежные научно-технические разработки для производства мясных и молочных продуктов; обосновывать выбранное научное направление; подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании, пользоваться методиками проведения научных исследований, делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований, в том числе в виде научных докладов и публикаций.	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Владение навыками проведения научных исследований в области проектирования новых продуктов; умением формулировать выводы и предложения; современными и перспективными научными методами исследований используемые в производстве мясных и молочных продуктов.	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>

	Знание основ современного развития права интеллектуальной собственности; охраны авторских прав, патентов и других видов патентоспособной интеллектуальной собственности.	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>
	Владение практическими навыками оформления заявочных материалов на изобретения, промышленные образцы и другие объекты интеллектуальной собственности.	<i>Высокий уровень</i> <i>Повышенный уровень</i> <i>Пороговый уровень</i> <i>Недостаточный уровень</i>

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 ____ __ 20__ г.

**Рецензия на отчет
по производственной практике
(научно-исследовательской работе)**

студента _____ группы БТФ _____ (ФИО)

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мясных и молочных продуктов

№	Критерии оценки	Оценка (5-балльная система)
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	
2.4.	Корректность выводов и предложений	
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»

ИНСТИТУТ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

КАФЕДРА технологии и товароведения пищевой продукции

ОТЧЕТ

**о прохождении производственной практики
(научно-исследовательской работы)**

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль Технология мясных и молочных продуктов

Место прохождения практики _____

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

Выполнил: студент _____ группы

ФИО

Проверил: научный руководитель

ученая степень, ученое звание

ФИО

Новосибирск 20_____

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

ИНСТИТУТ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

Кафедра _____

ДНЕВНИК

прохождения производственной практики

(_____)
_____)
(тип практики)

обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Курс _____ группа _____

Направление подготовки _____

Профиль _____

Сроки прохождения производственной практики с _____ по _____

Место прохождения производственной практики _____

(название организации, район, область)

Новосибирск 20__

Дата	Рабочее место	Характеристика выполненной работы

Руководитель практики от профильной организации: _____

_____ / _____ /
(должность, подпись, расшифровка)

МП