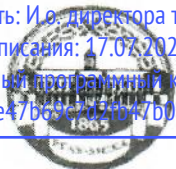


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 17.07.2023 13:39:20
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b68c7027047b0fccc0b0d02f47083d



**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

“ 17 ” *август* 2022 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

Б.2.В.02.01 (П) Преддипломная практика

для подготовки магистров

ФГОС ВО

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность: «Разработка продуктов питания животного происхождения
с заданными свойствами»


для подготовки магистров

ФГОС ВО

Курс 2
Семестр 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

«20» августа 2022г.

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




«14» 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
Протаскина И.В.



«09» 08 2022г.

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



«25» 08 2022г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ у Ермилова Д.В.

Содержание

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ.....	7
2.ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	8
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	8
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ.....	13
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	14
6. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ.....	19
6.1. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:	20
6.2 Инструкция по технике безопасности	20
6.2.1. Общие требования охраны труда	20
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	22
7.1. Документы, необходимые для аттестации по практике.....	22
7.2. Правила оформления и ведения дневника	22
7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления	22
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	25
8.1. Основная литература.....	25
8.2. Дополнительная литература	25
8.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы	26
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	
10. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)	26
11. ПРИЛОЖЕНИЯ	

АННОТАЦИЯ

программы производственной практики Б.2.В.02.01 «Преддипломная практика» для подготовки магистров по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа «Разработка продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами и управление качеством пищевых продуктов»

Курс 2

Семестр 4

Форма проведения практики: непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

Способ проведения: выездная, стационарная практика.

Цель практики: Производственная практика «Преддипломная практика» ставит своей целью закрепление и углубление теоретической подготовки магистрантов, приобретение ими умений и навыков в области продуктов питания животного происхождения, формирование профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, позволяющие разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов; 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; осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения; оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы; проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования; организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ; осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты; готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серий-

ного производства; адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала; к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов.

Задачи практики:

В процессе прохождения производственной практики магистранту необходимо овладеть:

- закрепление теоретических знаний и умений, полученных магистрами в процессе обучения в высшем учебном заведении;
- приобретение практических навыков по организации производства, овладение технологическими навыками по переработке сырья животного происхождения и производству продуктов питания;
- непосредственное участие магистров в деятельности пищевых и перерабатывающих предприятий в качестве руководителя производственного подразделения среднего и высшего звена (заместителя директора, технолога, мастера, и др.) или стажера-практиканта;
- в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации);
- обработка и анализ полученных экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Требования к результатам освоения практики: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-4.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3

Краткое содержание практики: на практике планируется сформировать навыки самовоспитания, самообразования, проектирование дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры; закрепление теоретических знаний и умений, полученных магистрами в процессе обучения в высшем учебном заведении; приобретение практических навыков по организации производства, овладение технологическими навыками по переработке сырья животного происхождения и производству продуктов питания; участие магистров в деятельности пищевых и перерабатывающих предприятий в качестве руководителя производственного подразделения среднего и высшего звена (заместителя директора, технолога, мастера, и др.) или стажера-практиканта; изучение

методов исследования и проведения экспериментальных работ в области производства пищевых продуктов из животного сырья и правилами использования исследовательского инструментария; изучение методов анализа и обработки экспериментальных и эмпирических данных, средствами и способами обработки данных; овладение научно-теоретическими подходами отечественных и зарубежных ученых по изучаемой проблеме, методами анализа данных, накопленных в пищевой отрасли по теме исследования; изучение способов организации, планирования и реализации научных работ, знаниями по оформлению результатов научно-исследовательской работы; в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Место проведения: выпускающие кафедры РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, предприятия перерабатывающей молочной, мясной и рыбной промышленности, расположенные на территории г. Москвы: ОАО «Черкизовский мясокомбинат», ОАО «Вимм-Билль-Данн», ОАО «Останкинский молочный комбинат», ОАО «Бирюлевский мясокомбинат», ЗАО «Карат» и другие ведущие предприятия, ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова РАН, ФГАНУ «ВНИМИ».

Общая трудоемкость практики составляет 15 зач. ед. (540 часов).

Промежуточный контроль по практике: зачет с оценкой

1. Цель практики

Цель практики: Производственная практика «Преддипломная практика» - овладение умениями и навыками в области продуктов питания животного происхождения, формирование профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, позволяющие разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции; способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов; 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; осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения; оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы; проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования; организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ; осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты; готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства; адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала; к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии; оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов.

2. Задачи практики

Задачи практики:

- освоение методов исследования и порядка проведения экспериментальных работ в области производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения с учетом правил использования исследовательского инструментария;
- закрепление теоретических знаний и умений, полученных магистрами в процессе обучения в высшем учебном заведении;
- овладение научно-теоретическими подходами отечественных и зарубежных ученых по изучаемой проблеме, а также методами анализа информационных данных, накопленных в перерабатывающей промышленности по теме исследования;
- овладение методами анализа и обработки экспериментальных и эмпирических данных, средствами и способами обработки данных;
- изучение способов организации, планирования и реализации научных работ, применение знаний по оформлению результатов научно-исследовательской работы;
- приобретение практических навыков по организации производства, овладение технологическими навыками по переработке сырья животного происхождения и производству продуктов питания;
- непосредственное участие магистров в деятельности перерабатывающих предприятий в качестве руководителя производственного подразделения среднего и высшего звена (заместителя директора, технолога, мастера, и др.) или стажера-практиканта;
- в соответствии с индивидуальным заданием сбор материала и выполнение экспериментальной части по теме выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

3. Компетенции обучающихся, формируемые в результате прохождения практики

Прохождение производственной практики «Преддипломная практика» направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК), профессиональных (ПКос) компетенций, представленных в таблице 1.

Требования к результатам освоения по программе производственной практики

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	Планируемые результаты прохождения практики обучающимися	
				знать	уметь
1.	УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Индикаторы компетенций	Знать	Уметь
2.		УК-4.3 Владеет принципами формирования системы коммуникации и анализа систем коммуникации и анализ систем коммуникации, а также цифровой среды для использования коммуникаций.	Принципы формирования системы коммуникации и анализа систем коммуникации, а также цифровой среду для использования коммуникаций.	формировать системы коммуникации и анализа систем коммуникации, осуществлять устные и письменные коммуникации, в том числе на иностранном языке и в цифровой среде; представлять планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных и цифровых технологий; пользоваться технологиями построения эффективной коммуникации в организации; осуществлять поиск и передачу профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях (в том числе на иностранном языке); использовать современные средства информационно-коммуникационных технологий	Иностранном языке и методологией формирования и анализа систем коммуникации, осуществление связей в организационных связях в организации с применением инструментов цифровой среды.

		логий			
3.	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				
4.		ПКос-1.1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе с применением цифровых средств и технологий	современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе с применением цифровых средств и технологий	использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Методологией выбора и оценки перспективности современных достижений науки и передовой технологии, в том числе с применением цифровых средств и технологий
5.		ПКос-1.2 Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать результаты и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчётов	методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчётов	ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчётов	методами экспериментальной работы, методикой интерпретации и представления результатов научных исследований в виде статей и отчётов
6.		ПКос-1.3 Способен создавать новые продукты животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на основе методологии проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также математического моделирования, цифровых средств и технологий	методологию проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также аппарат математического моделирования	создавать новые продукты животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на основе методологии проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также математического моделирования, цифровых средств и технологий	методологией проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также инструментами математического моделирования, набором цифровых средств и технологий для создания новых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов

ПКос-2 Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий					
7.		ПКос-2.1 Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий	теорию управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий	использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий	Методологией и инструментами современных версий систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий
8.		ПКос-2.2 Способен использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов животного происхождения на базе международных и российских стандартов	Принципы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов животного происхождения на базе международных и российских стандартов	использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов на базе международных и российских стандартов	методологическими подходами к управлению безопасностью и качеством пищевых продуктов животного происхождения на базе международных и российских стандартов
9.		ПКос-2.3 Способен применять методы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	Методы и принципы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	применять методы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	методами управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-3 Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергию, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование в производственно-технологической деятельности					
10.		ПКос-3.2 Выбирает и эксплуатирует современное технологическое оборудование и приборы	Ассортиментный ряд эксплуатируемого современного технологического оборудования	Выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы при производстве	Методику выбора и оценки эффективности современной

		при производстве продукции животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств	ния и приборов при производстве продукции животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств	водство продукции животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств	ного технологического оборудования и приборов при производстве продукции животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств
11.		ПКос-3.3 Собирает и обрабатывает с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также интерпретирует их	Современные методы сбора и обработки информации с использованием цифровых средств	Собирать и обрабатывать с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также интерпретировать их.	Методикой сбора и обработки информации с использованием цифровых средств.
12.		ПКос-3.4 Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами, в том числе с использованием цифровых средств	Методологию и инструменты разработки рецептур и технологий производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами, в том числе с использованием цифровых средств	разрабатывать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами, в том числе с использованием цифровых средств	Методологией и инструментами, позволяющими разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами, в том числе с использованием цифровых средств
ПКос-6 Способен определять порядок выполнения работ, управление программой освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства, в том числе с использованием цифровых средств и технологий					
13.		ПКос-6.3 Использует приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Основные принципы теории управления персоналом и методы оценки результативности труда	Использовать приемы и методы работы с персоналом, а также методы оценки качества и результативности труда персонала	Методами и приемами работы с персоналом, а также методами оценки качества и результативности его труда

4. Место практики в структуре ОПОП магистратуры

Для успешного прохождения производственной практики «Преддипломная практика» 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 «Преддипломная практика» является основополагающей для подготовки выпускной квалификационной работы – магистерской диссертации.

Производственная практика «Преддипломная практика» 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 в».

Форма проведения практики: непрерывная (концентрированная), индивидуальная.

Способ проведения: выездная, стационарная практика.

Место и время проведения практики: выпускающие кафедры РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, предприятия перерабатывающей молочной, мясной и рыбной промышленности, расположенные на территории г. Москвы: ОАО «Черкизовский мясокомбинат», ОАО «Вимм-Билль-Данн», ОАО «Останкинский молочный комбинат», ОАО «Бирюлевский мясокомбинат», ЗАО «Карат» и другие ведущие предприятия, ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова РАН, ФГАНУ «ВНИМИ» в 4 семестре.

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

Форма промежуточного контроля: зачёт с оценкой.

5. Структура и содержание практики

Таблица 2

Распределение часов производственной практики по видам работ

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	Всего	по семестрам
		4
Общая трудоемкость по учебному плану, в зач. ед.	15	15
в часах	540/540	540/540
Контактная работа, час.*	5/5	5/5
Самостоятельная работа практиканта, час.	535/535	535/535
Форма промежуточной аттестации	зачет с оценкой	

* в том числе практическая подготовка

Перед отъездом на производственную практику (преддипломную практику) студент - практикант совместно с научным руководителем, с учетом плана выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и специфики перерабатывающего предприятия, разрабатывает индивидуальное содержание практики и заносит его в дневник практики.

Таблица 3

Структура производственной практики

№ п/п	Содержание этапов практики	Формируемые компетенции
1.	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности, прохождение инструктажа по технике безопасности. Знакомство с местом и руководителем производственной практики, структурой и характеристикой предприятия	УК-4
2.	Анализ и оценка производственной деятельности предприятия и его цехов, ознакомление с современными технологиями на предприятии при производстве новых продуктов питания из животного сырья	ПКос-1.1 ПКос-1.2
3.	Знакомство с организацией приёмки и методами оценки качества молочного и мясного сырья. Знакомство с производственными цехами предприятия, технологическим оборудованием, их мощностями и размещением	ПКос-2
4.	Участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения	ПКос-3

	работ при производстве продуктов питания из животного сырья	
5.	Знакомство с методикой управления и внедрения в производство результатов научно-исследовательской работы и коммерциализацией прав на объекты интеллектуальной собственности	ПКос-2 ПКос-3 ПКос-6
6.	Изучение производственного учета и отчетности на предприятии, знакомство с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия.	ПКос-3.2
7.	Изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря изучение правил охраны окружающей среды	ПКос-3.2
8.	Организация и проведение собственных исследований, согласно методике выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)	ПКос-3 ПКос-6
9.	Составление отчёта, подготовка к отчётной конференции	ПКос-3.3
10.	Подготовка отчёта о прохождении производственной (преддипломной) практики, его защита перед комиссией и сдача зачета с оценкой	ПКос-3.3

Содержание практики

Для производственной практики:

При прохождении практики на кафедре:

Контактная работа в объеме 5 часов (*таблица №2*) при проведении производственной практики «Преддипломная практика» предусматривает следующие виды работы педагогов кафедры с практикантами:

- инструктаж по общим вопросам организации практики;
- составление рабочего плана практики;
- текущая консультация и контроль выполнения заданий, проверка дневников, журналов наблюдений и других учебно-методических материалов;
- проверка и приём отчетов по практике.

1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности,хождение инструктажа по технике безопасности.

2 этап Основной этап

Содержание практики по неделям прохождения

Неделя 1

Краткое описание практики: знакомство с местом и руководителем производственной практики, структурой и характеристикой предприятия.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, ответы на контрольные вопросы.

Неделя 2

Краткое описание практики: анализ и оценка производственной деятельности предприятия и его цехов, ознакомление с современными технологиями на предприятии при производстве новых продуктов питания из животного сырья.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, ответы на контрольные вопросы.

Неделя 3

Краткое описание практики: знакомство с организацией приёмки и методами оценки качества молочного и мясного сырья. Знакомство с производственными цехами предприятия, технологическим оборудованием, их мощностями и размещением.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, ответы на контрольные вопросы.

Неделя 4

Краткое описание практики: участие в составлении производственных планов и заданий, технических и технологических разработок для выполнения работ при производстве продуктов питания из животного сырья

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, ответы на контрольные вопросы.

Неделя 5

Краткое описание практики: знакомство с методикой управления и внедрения в производство результатов научно-исследовательской работы и коммерциализацией прав на объекты интеллектуальной собственности

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, ответы на контрольные вопросы.

Неделя 6

Краткое описание практики: изучение производственного учета и отчетности на предприятии, знакомство с энергоснабжением, холодоснабжением и теплоснабжением предприятия.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, ответы на контрольные вопросы.

Неделя 7

Краткое описание практики: изучение организации мойки и дезинфекции помещений, технологического оборудования и инвентаря изучение правил охраны окружающей среды.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, ответы на контрольные вопросы.

Неделя 8

Краткое описание практики: организация и проведение собственных исследований, согласно методике выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, ответы на контрольные вопросы.

Неделя 9

Краткое описание практики: составление отчёта, подготовка к отчётной конференции.

Формы текущего контроля: беседа с руководителем практики от производства, ответы на контрольные вопросы.

Неделя 10

Краткое описание практики: подготовка отчёта о прохождении производственной (преддипломной) практики, его защита перед комиссией и сдача зачета с оценкой.

Формы текущего контроля: проверка дневника практики и отчета о практике. Характеристика студента – практиканта от руководителя практики от производства.

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.	-Знакомство с состоянием мясоперерабатывающей отрасли -Знакомство с технологией производства цельномышечных изделий на примере реального производства	ПКос-1 ПКос-3
2.	-Изучить технологию вареных, полукопченых и сырокопченых колбас на примере реального производства -Изучить технологию упаковки и сроки хранения колбасных изделий	ПКос-1 ПКос-3

№ п/п	Название тем для самостоятельного изучения	Компетенции
3.	-Знакомство с современными технологиями стерилизованного молока в реальных условиях производства -Знакомство с технологией молочных продуктов функционального назначения	ПКос-1 ПКос-3
4.	-Знакомство с инновационными технологиями плавленых сыров -Знакомство с современными упаковочными материалами и тарой для различных молочных продуктов	ПКос-1 ПКос-3
5.	-Изучение технологических особенностей убоя птицы и переработки птицепродуктов -Изучение прогрессивных технологий по обработке субпродуктов и переработки побочных продуктов убоя	ПКос-1 ПКос-3
6.	-Изучение технологической линии убоя животных на предприятии -Изучение технологической линии по производству полуфабрикатов на предприятии	ПКос-1 ПКос-3
7.	-Изучение технологической линии по производству колбасных изделий на предприятии -Изучение технологии, оборудования и технологической линии производства стерилизованного молока на предприятии	ПКос-1 ПКос-3
8.	-Изучение инновационных-мембранных технологий при производстве молочных продуктов -Изучение современных технологий творожных продуктов и схем производства творога непрерывным и прерывным способами	ПКос-1 ПКос-3
9.	-Изучение технологии функциональных-безлактозных молочных продуктов и технологических схем их производства -Изучение современных технологий мороженого	ПКос-1 ПКос-3
10.	Планирование и организация экспериментальных исследований, организация приборно-инструментальной и производственной базы и выбор методик проведения экспериментальных исследований продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.3

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, деканом и проректором по учебно-методической и воспитательной работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение обучающимися программы практики.

Руководители производственной практики от Университета:

- Устанавливают связь с руководителем практики от организации.
- Организуют выезд студентов на практику и проводят все необходимые мероприятия, связанные с их выездом.
- Составляет рабочий график (план) проведения практики;
- Разрабатывают тематику индивидуальных заданий и оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе (в ходе преддипломной практики) и подготовке отчета.
- Совместно с руководителем практики от организации распределяют студентов по рабочим местам и перемещают их по видам работ.
- Осуществляют контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО и доводят информацию о нарушениях до деканата и выпускающей кафедры.
- Несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение студентами правил техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
- Оценивают результаты прохождения практики студентов.
- Рассматривают отчеты студентов по практике, дают отзывы об их работе и представляют заведующему кафедрой письменную рецензию о содержании отчета с предварительной оценкой работы студентов.

Руководитель производственной практики от профильной организации:

- Согласовывает с руководителем практики от Университета совместный рабочий график (план) проведения практики, индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики.
- Предоставляет рабочие места студентам.

- Обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

- Проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

- Подписывает дневник и другие методические материалы, готовит характеристику о прохождении практики студентом.

Обязанности обучающихся при прохождении производственной практики:

- Выполняют задания (индивидуальные), предусмотренные программой практики.

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

- Ведут дневники, 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 дневник, письменный отчет о выполнении всех заданий, отзыв от руководителя практики от Организации и сдают зачет с оценкой по практике в соответствии с формой аттестации результатов практики, установленной учебным планом с учетом требований ФГОС 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 запрещается 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 противоэнцефалитные 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, противоэнцефалитные 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 «Преддипломная практика» студент ведет дневник, который получает в деканате перед отъездом на практику.

По окончании и выполнения производственной практики, независимо от ее характера, студент составляет отчет, который защищает его и получает зачет с оценкой.

7.2. Правила оформления и ведения дневника

Во время прохождения практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и учеты согласно программе практики, а также дает оценку качеству и срокам проведения производственных работ, а результаты заносит в дневник.

Его следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых студент принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты и дается их оценка.

В дневник также заносятся сведения, полученные во время экскурсий, занятий с преподавателями, информации об опытах других лабораторий и т.п.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу студента и его участие в проведении полевых и лабораторных исследований. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Ежедневно дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника.

7.3. Общие требования, структура отчета и правила его оформления

Общие требования. Общие требования к отчету:

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

Структура отчета. Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- содержание;
- перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов;
- введение;
- основная часть:

1 Характеристика предприятия.

1.1. Мощность перерабатывающего предприятия.

1.2. Ассортимент выпускаемой пищевой продукции.

- 1.3. Объем производства отдельных видов пищевой продукции.
- 1.4. Себестоимость и рентабельность производства отдельных продуктов

2. Производственная часть

- 2.1. Генеральный план предприятия (цеха).
- 2.2. Бытовые помещения и вспомогательные помещения.
- 2.3. Система отопления, вентиляция.
- 2.4. Источник водоснабжения.
- 2.5. Горячее водоснабжение.
- 2.6. Канализация и очистка сточных вод.

3 Преддипломная часть

- 3.1. График и объемы поступление сырья.
- 3.2. Оборудование перерабатывающего предприятия или отдельных цехов.
- 3.3. Схема производства отдельных видов продукции.
- 3.4. Рецептуры и инновационные технологии
- 3.5. Информационная среда

4 Санитарная обработка технологического оборудования и помещений.

5 Охрана окружающей среды.

- заключение;
- библиографический список;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета. Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета. Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются. Пример оформления титульного листа отчета приведен в Приложении А.

Перечень сокращений и условных обозначений. Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращениях и условных обозначений. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в отчете сокращений и условных обозначений.

Содержание. Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и заключение. «Введение» и «Заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются настоящей программой или методическими указаниями к выполнению программы практики. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы.

Основная часть. Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и/или методическими указаниями к выполнению программы практики. Содержание основной части отчета бакалавр обсуждает и проводит согласование с научным руководителем согласно плану выпускной квалификационной работы. Желательно в основной

части отчета кратко изложить обзор литературы по теме выпускной квалификационной работы.

Библиографический список. Библиографический список – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении отчета. Список использованных источников помещается на отдельном нумерованном листе (листах) пояснительной записки, а сами источники записываются и нумеруются в порядке их упоминания в тексте. Источники должны иметь последовательные номера, отделяемые от текста точкой и пробелом. Оформление производится согласно ГОСТ Р 7.0.5. - 2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». Ссылки на литературные источники приводятся в тексте в квадратных скобках в порядке их перечисления по списку источников, например, [3], [18]. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий. В библиографический список включаются источники, на которые есть ссылки в тексте отчета (не менее 5-7 источников). Обязательно присутствие источников, опубликованных в течение последних 5-х лет.

Приложения (по необходимости). Приложения являются самостоятельной частью отчета. В приложениях помещают материал, дополняющий основной текст.

Приложениями могут быть:

- графики, диаграммы;
- таблицы большого формата,
- статистические данные;
- фотографии, технические (процессуальные) документы и/или их фрагменты, а также тексты, которые по разным причинам не могут быть помещены в отчет и т.д.

Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху по середине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ.

Оформление текстового материала (ГОСТ 7.0.11 – 2011)

1. Отчет должен быть выполнен печатным способом с использованием компьютера и принтера на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм).
2. Поля: с левой стороны - 25 мм; с правой - 10 мм; в верхней части - 20 мм; в нижней - 20 мм.
3. Тип шрифта: *Times New Roman Cyr*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов (глав): полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Цвет шрифта должен быть черным. Межсимвольный интервал – обычный. Межстрочный интервал – полуторный. Абзацный отступ – 1,25 см.

5. Главы имеют **сквозную нумерацию** в пределах отчета и обозначаются арабскими цифрами. **В конце заголовка точка не ставится.** Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. **Переносы слов в заголовках не допускаются.**
6. Номер подраздела (параграфа) включает номер раздела (главы) и порядковый номер подраздела (параграфа), разделенные точкой. Пример – 1.1, 1.2 и т.д.
7. Каждая глава отчета начинается с новой страницы.
8. Написанный и оформленный в соответствии с требованиями отчет студент регистрирует на кафедре.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Основная литература

1. Мясо и мясные продукты, птица и яйцепродукты в рациональном питании : учебное пособие для вузов / Л. Н. Плохотнюк [и др.] ; под редакцией Л. Н. Плохотнюка. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 166 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14479-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497066> (дата обращения: 15.11.2022).

2. *Веселовский, С. Ю.* Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для вузов / С. Ю. Веселовский, В. А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 224 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14764-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496383> (дата обращения: 15.11.2022).

3. *Мурусидзе, Д. Н.* Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 417 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10647-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495076> (дата обращения: 15.11.2022).

8.2. Дополнительная литература

1. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока : учебное пособие / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1067-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210722> (дата обращения: 07.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дацун, В. М. Водные биоресурсы. Характеристика и переработка : учебное пособие / В. М. Дацун, Э. Н. Ким, Л. В. Левочкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2891-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212696> (дата обращения: 07.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дьячков, А. Я. Инновационные технологии производства мясных продуктов : учебное пособие / А. Я. Дьячков, Ю. А. Ренёва, Е. В. Михалева. — Пермь : ПГАТУ, 2022. — 279 с. — ISBN 978-5-94279-565-8. — Текст : электрон

ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/264758> (дата обращения: 07.11.2022). — 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.

1. www.gost.ru (открытый доступ)
2. www.labrate.ru/qualimetry.htm(открытый доступ)
3. <http://food-standard.ru/> (открытый доступ)
4. [www.myaso – portal.ru](http://www.myaso-portal.ru) (открытый доступ)
5. www.meatblog.ru (открытый доступ)
6. [www/ref.by/refs/98/22983/1html](http://www.ref.by/refs/98/22983/1html) (открытый доступ)
7. [www.tiu.ru/Переработка мяса](http://www.tiu.ru/Переработка%20мяса) (открытый доступ)
8. [www.agk-kronawitter.de/переработка рыбы](http://www.agk-kronawitter.de/переработка%20рыбы) (открытый доступ)
9. www.meatscience.org. (открытый доступ)
10. Экспертная система «МультиМитЭксперт» multimeat.ru(открытый доступ)

9. Материально-техническое обеспечение практики

Производственную практику «Преддипломная практика» магистранты проводят на выпускающих кафедрах РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, на ведущих предприятиях города Москвы, специализирующихся по технологии продуктов питания животного происхождения: молока, мяса, рыбы.

Для проведения производственной практики студенты должны быть обеспечены программой производственной практики, дневником, основной, дополнительной и справочной литературой.

Предприятия по переработке молока и мяса для проведения физико-химических исследований сырья и готовой продукции должны быть обеспечены специализированным лабораторным и технологическим оборудованием. Материально-техническое обеспечение практики определяется возможностями Организации и должно соответствовать современному состоянию отрасли и пр.

10. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Зачёт с оценкой получает магистрант, прошедший производственную практику «Преддипломная практика», имеющий заполненный и подписанный дневник и 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

Примерные вопросы для текущего контроля

1. Использование современных методов обработки и улучшения качества молока-сырья.
2. Факторы, влияющие на состав и свойства молока-сырья.
3. Пороки молока-сырья и меры их устранения.
4. Современные технологии производства молочных продуктов.
5. Современные технологии снижения бактериальной обсемененности молока-сырья и увеличения его сроков хранения.
6. Современные технологии повышения концентрации сухих веществ в молоке-сырье и эффективности его использования.
7. Производство йогурта с использованием современных технологий в подготовке молока-сырья.
8. Производство продуктов детского и функционального питания на мясной и молочной основе.
9. Производство инновационных молочных, мясных и рыбных продуктов.
10. Производство кисломолочных продуктов функционального назначения.
11. Современные линии по обработке упаковочного материала для выпуска молочных продуктов с длительным сроком хранения.
12. Современные технологии сливочного масла и сыра
13. Особенности технологии комбинированных масел и спредов
14. Использование современных технологий по обработке сливок для маслоделия
15. Использование современного упаковочного материала и оборудования для производства молочных продуктов
16. Использование современных технологий по повышению в молоке-сырье сухих веществ при выработке сычужных сыров.
17. Использование современных технологий в производстве молочных консервов.
18. Энергосберегающие технологии в производстве молочных продуктов.
19. Использование пищевых добавок при производстве молочных продуктов.
20. Совершенствование технологии производства мясных продуктов на базе существующего перерабатывающего предприятия.
21. Изучение и описание цеха или мини-завода по переработке мяса опреде-

ленной мощности в соответствие с заданием.

22. Особенности технология мясных и рыбных продуктов для детского питания

23. Использование современных технологий в производстве функциональных мясных продуктов.

24. Энергосберегающие технологии в производстве мясных и рыбных продуктов.

25. Использование пищевых добавок при производстве мясных продуктов.

26. Использование современных технологий упаковочного материала для мясных и рыбных продуктов

27. Особенности технологии мясных продуктов с пороками автолиза.

28. Особенности технологии цельномышечных мясных продуктов

Зачёт с оценкой, получает обучающийся, прошедший практику, ведший дневник практики, имеющий отчет со всеми отметками о выполнении.

Студенты, не выполнившие программы практик по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

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

Промежуточный контроль по практике – зачёт с оценкой.

Критерии оценивания результатов обучения

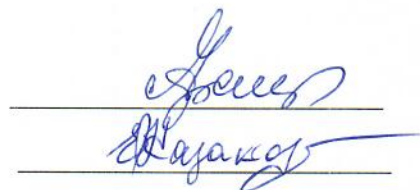
Таблица 6

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 «неудовлетворительно»	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Программу разработала:

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)

Институт _____
 Кафедра _____

ОТЧЕТ

по производственной практике
 «Преддипломная практика»
 на базе _____

Выполнил (а)
 студент (ка) 1 года обучения ... группы

_____ ФИО

Дата регистрации отчета
 на кафедре _____

Допущен (а) к защите

Руководитель:

_____ ученая степень, ученое звание, ФИО

Члены комиссии:

_____ ученая степень, ученое звание, ФИО

_____ подпись

_____ ученая степень, ученое звание, ФИО

_____ подпись

_____ ученая степень, ученое звание, ФИО

_____ подпись

Оценка _____

Дата защиты _____

Москва 20__

РЕЦЕНЗИЯ

**на программу производственной практики
Б.2.В.02.01 (П) «Преддипломная практика» 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 «Преддипломная практика» по направлению 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 кафедрах Управление качеством и товароведение продукции на кафедре Технологии хранения и переработки продуктов животноводства (разработчики – д.тех. наук, проф. Красуля Ольга Николаевна и Казакова Екатерина Владимировна, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент)

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

1. Предъявленная программа производственной практики «Преддипломная практика» (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 практикой «Преддипломная практика» закреплена 1 универсальная (УК) и 4 профессиональных (ПКос) *компетенций*. Практика «Преддипломная практика» 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 практики «Преддипломная практика» составляет 15 зачётных единиц (540 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.

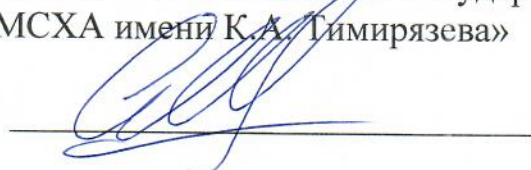
9. Учебно-методическое обеспечение практики представлено: основной литературой – 5 источников (базовый учебник), дополнительной литературой – 4 наименования, периодическими изданиями – 3 источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 9 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО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

10. Материально-техническое обеспечение практики соответствует специфике практики «Преддипломная практика» и обеспечивает использование современных образовательных методов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание программы практики «Преддипломная практика» 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 кандидатом сельскохозяйственных наук, 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»

 « 24 » августа 2022 г.