



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

Факультет технологический
Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

УТВЕРЖДАЮ:
и.о. декан технологического факультета
Р.В. Сычев
«25» 06 2019 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность: Технология молочных и мясных продуктов

Москва, 2019

Составители:

профессор, доктор с.-х. наук, С.А. Грикиас,
профессор, доктор с.-х. наук, А.С. Шувариков,
доцент, кандидат с.-х. наук, О.Н. Пастух.

«05» июня 2019 г.


Программа обсуждена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
протокол № 11 от «10» 06 2019 г.

Зав. кафедрой А.С. Шувариков, доктор с.-х. наук, профессор


«10» 06 2019 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии технологического факультета
А.С. Шувариков, доктор с.-х. наук, профессор


«13» 06 2019 г.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	4
2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА	5
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	6
4 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИКЕ	7
5 ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ	8
6 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	11
6.1. Документы, необходимые для аттестации по практике	11
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	11
7.1. Основная литература	11
7.2. Дополнительная литература	12
7.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы	12
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	13
9 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УМЕНИЙ, НАВЫКОВ (В ТОМ ЧИСЛЕ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ)	13

ВВЕДЕНИЕ

Высокие требования, предъявляемые условиями рынка труда и современным высокотехнологичным производством к качеству специалистов, высокие темпы обновления информации, техники и технологий, форм организации труда, подвижность и изменчивость общественного производства определяют масштабы новых задач, стоящих перед системой высшего образования. Поэтому в университете особое внимание в организации учебного процесса при подготовке студентов уделяется производственной практике.

Производственная (преддипломная) практика бакалавров является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и является одной из форм организации учебного процесса.

Программа практики разработана выпускающей кафедрой согласно требованиям программы ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавров по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Производственная (преддипломная) практика своей целью преследует закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний, приобретение ими практических умений и навыков, а также подготовка студентов к написанию и защите выпускной квалификационной работе (бакалаврской работе).

Места проведения производственной практики – кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства.

В качестве текущего контроля знаний используется предварительная защита выпускной квалификационной работы на кафедре.

1 Цели и задачи практики

Цель прохождения производственной (преддипломной) практики – получение профессиональных умений и навыков (опыта) в области технологии продуктов питания животного происхождения для молочной, мясной и рыбоперерабатывающей промышленности, а также подготовка студентов к написанию, предзащите и защите выпускной квалификационной работы (бакалаврской работе).

Задачи практики:

- в соответствии с индивидуальным заданием выполнение экспериментальной части и научно-исследовательской работы по теме выпускной квалификационной работы;
- обработка и анализ полученных экспериментальных данных для выпускной квалификационной работы;
- подготовка и проведение предварительной защиты выпускной квалификационной работы.

2. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Для успешного прохождения производственной (преддипломной) практики необходимы знания и умения по предшествующим дисциплинам: «Физические и химические основы производства продукции животноводства», «Физико-химические и биохимические основы производства молочных продуктов», «Общая технология отрасли», «Первичная переработка сырья животного происхождения», «Производство продукции животноводства» и др.

Производственная (преддипломная) практика входит в состав основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Производственная (преддипломная) практика является основополагающей для написания и защиты выпускной квалификационной работы.

Объем практики составляет 108 академических часов (3 зачетные единицы).

Вид практики: производственная.

Тип практики: преддипломная.

Способы проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики - дискретная, индивидуальная.

Места проведения производственной практики: кафедра Технологии хранения и переработки продуктов животноводства.

Время проведения практики: 8 семестр в течение 2 недель.

В качестве образовательных технологий используются активные и интерактивные формы обучения. Для самостоятельной работы во время практики рекомендован ряд тем и вопросов. Для успешного освоения практики определены как основные, так и дополнительные литературные источники. В качестве текущего контроля знаний используются устные опросы, способности студента к дискуссии.

Форма контроля: зачет с выставлением дифференцированной оценки на основе предварительной защиты выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Формой промежуточного контроля изучения практики является зачет с выставлением дифференцированной оценки в 8 семестре.

Руководители практики – профессорско–преподавательский состав кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства.

3 Структура и содержание практики

Производственная (преддипломная) практика состоит из следующих разделов: вводного инструктажа (индивидуальный с заполнением журнала по охране труда и пожарной безопасности); контактных часов (работа руководителя практики с практикантом: получение бакалавром индивидуального задания, посещение руководителем практиканта на месте практики, консультации по подготовке отчета и т.д.); выполнение программы практики: работа на кафедре; написание ВКР и подготовка к предзащите на кафедре, консультации по подготовке ВКР и т.д.; самостоятельной работы бакалавра: проведение самостоятельно практических исследований согласно плану выпускной квалификационной работы; работа в библиотеке; сбор, анализ, расчет полученных данных; обработка и анализ полученных результатов исследований.

Таблица 3 - Структура производственной практики

№ недели практики	Содержание этапов практики	Виды учебной работы студентов	Объем, часов
1 неделя	Подготовительный	вводный инструктаж по технике безопасности и правила работы в лаборатории	6
	Выполнение программы практики	работа с руководителем преддипломной практики, прохождение инструктажа на рабочем месте; изучение литературных источников и подготовка обзора литературы по теме ВКР; проведение научно-исследовательских экспериментов и пробных выработок готовой продукции; описание современных технологий и подбор оборудования для производства продукта с заданными составом и свойствами	48
2 неделя		Заключительный	выполнение научно-исследовательской работы по заданию к выпускной квалификационной работы, полученной от руководителя практики; написание и подготовка к предварительной защите ВКР (бакалаврской работе)
	предварительная защита выпускной квалификационной работы		9
ИТОГО			108

Содержание практики по неделям прохождения

Неделя 1

Краткое описание практики: вводный инструктаж по технике безопасности и правила работы в лаборатории; работа с руководителем преддипломной практики, прохождение инструктажа на рабочем месте; изучение литературных источников и подготовка обзора литературы по теме ВКР; проведение научно-исследовательских экспериментов и пробны выработок готовой продукции; описание современных технологий и подбор оборудования для производства продукта с заданными составом и свойствами.

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

Неделя 2

Краткое описание практики: выполнение научно-исследовательской работы по заданию к выпускной квалификационной работы, полученной от руководителя практики; написание и подготовка к предварительной защите ВКР (бакалаврской работе).

Формы текущего контроля: предварительная защита выпускной квалификационной работы.

4 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

Таблица 5 - Самостоятельное изучение тем

Неделя практики	Название тем для самостоятельного изучения	Объём, часов
1 неделя	Изучение литературных источников отечественных и зарубежных авторов по теме ВКР	2
	Написание раздела «Обзор литературы», посвященный теме ВКР	2
	Проведение пробных выработок готовой продукции	2
2 неделя	Проведение анализа сырья и готовой продукции	2
	Написание и подготовка ВКР к предварительной защите ВКР	3
ИТОГО		11

5 Организация и руководство практикой

Руководитель производственной практики от кафедры

Назначение. Руководитель практики на кафедре назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессоров, доцентов и опытных преподавателей по представлению заведующего кафедрой или декана факультета.

В исключительных случаях допускается назначение руководителей из числа опытных штатных научных сотрудников или инженеров кафедры, систематически ведущих занятия со студентами данного курса.

Ответственность. Руководитель практики отвечает перед заведующим кафедрой, деканом и проректором по учебной работе за организацию и качественное проведение практики, и выполнение студентами программы практики.

Обязанности руководителя практики

Руководитель от кафедры обязан:

1. Получить от заведующего кафедрой или декана факультета указания по подготовке и проведению практики.

2. Изучить программу практики и учебно-методическую документацию по практике, получить дневники практики. Детально ознакомиться с особенностями прохождения студентами практики.

3. Установить связь с базой проведения практики и заключить договор между Университетом и организацией, подразделением Университета.

4. Установить связь с руководителем практики от организации, подразделения Университета, ознакомить с содержанием индивидуальных занятий, согласовать программу практики и график перемещения студентов по рабочим местам.

5. Совместно с руководителем практики от организации, подразделения Университета распределить студентов по рабочим местам и перемещать их по видам работ.

6. Подготовить и провести организационное собрание со студентами.

На собрании необходимо:

- сообщить студентам точные сроки практики (дату подведения итогов);
- сообщить фамилии и телефоны должностных лиц, занимающихся практикой в Университете и в организации, в которой ;

- подробно ознакомить студентов с программой практики, выделяя главные вопросы и разъясняя индивидуальные задания;

- сообщить об учебных пособиях, необходимых для выполнения программы практики, указать, где и какая литература может быть получена;

- сообщить требования по ведению дневника и составлению отчета по практике;

- напомнить о документах, необходимых студенту в период практики (паспорт, студенческий билет, медицинский полис, трудовая книжка и другие документы, предусмотренные в организации);

- ознакомить студентов с режимом работы организации – базы практики (распорядок дня, особенности рабочего места и др.).

7. Оказывать методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов к выпускной квалификационной работе и написания отчета.

8. Систематически контролировать выполнение студентами программы практики, графика её проведения и индивидуальных заданий; консультировать студентов по вопросам выполнения программы практики. Проверять ведение дневников по практике и подбор материалов для отчета.

9. Нести ответственность совместно с руководителем практики от организации, подразделения Университета за соблюдение студентами правил техники безопасности.

10. Осуществлять контроль за прохождением практики студентами и доводить информацию о нарушениях в деканат и выпускающую кафедру.

11. Осуществлять контроль соблюдения сроков практики и её содержания.

12. На заключительном этапе проведения практики:

- проверить и подписать дневники и отчеты студентов,
- оказать помощь руководителям практики от организации, в составлении характеристик на практикантов;
- оценить результаты выполнения студентами программы практики.

13. Принять участие в работе комиссии по приёму защиты отчётов по производственной практике.

Обязанности студентов при прохождении производственной практики

Обязанности. При прохождении практики студенты обязаны:

1. Систематически и глубоко овладевать практическими навыками по избранному направлению.

2. Получить у руководителя практики от кафедры консультацию и инструктаж по всем вопросам организации практики.

3. Выполнять в установленные сроки все виды работ, предусмотренных программой практики, ежедневно заполнять дневник практики.

4. Бережно и аккуратно относиться к мебели, оборудованию, инвентарю, приборам, учебным пособиям, книгам. Студентам запрещается без разрешения администрации организации – базы практики выносить предметы и различное оборудование из лабораторий, учебных и других помещений.

5. Поддерживать чистоту и порядок в производственных помещениях, принимать участие в их уборке на началах самообслуживания в установленном в месте прохождения практики порядке.

6. При неявке на практику (или часть практики) по уважительным причинам обучающиеся обязаны поставить об этом в известность деканат факультета и в первый день явки в Университет представить данные о причине пропуска практики (или части практики). В случае болезни обучающийся представляет в

деканат факультета справку установленного образца соответствующего лечебного учреждения.

7. Подготовить и сдать руководителю практики отчет по производственной практике в установленные сроки.

8. Принять участие в отчетной конференции (сдать зачет комиссии / защитить отчет).

Инструкция по технике безопасности 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.

Поступающие 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.

Работник 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 работников 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.

Работник обязан: выполнять работу, по которой обучен и проинструктирован по охране труда и на выполнение которой он имеет задание; выполнять тре-

бования 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 работник 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 работник 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. В случае установления нарушения, что привело к несчастному или иному случаю нарушения здоровья, может быть установлена частичная вина самого пострадавшего и смешанная ответственность со снижением процента оплаты листа нетрудоспособности, а если это привело к тяжелым последствиям для окружающих – мера ответственности, установленная действующим законодательством.

6 Методические указания по выполнению программы практики

6.1. Документы, необходимые для аттестации по практике

Во время прохождения преддипломной практики студент проводит работу, необходимую для организации предварительной защиты ВКР.

По окончании и выполнения преддипломной практики, независимо от ее характера, студент предоставляет ВКР и выходит на предварительную защиту бакалаврской работы и в случае успешной предзащиты получает дифференцированный зачет.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

7.1. Основная литература

1. Власов В.А. Технология производства и переработки продуктов рыбоводства.- М: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. – 495с.
2. Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 2. Общая технология мяса.- М.:КолосС, 2009.- 711 с.

3. Шувариков А.С., Лисенков А.А. Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства.- Учебник.- М.: РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2008.- 606 с.

7.2. Дополнительная литература

1. Григорьев А.А., Касьянов Г.И. Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов. М: КолосС, 2008. 110 с.

2. Калинина Л.В. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник М.: ДеЛи принт, 2012.-240 с.

3. Шувариков А.С., Пастух О.Н., Жукова Е.В. Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие. М: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. - 134 с.

Текущие отраслевые издания

1. Институт научной информации по общественным наукам (ИНИОН).

2. Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ).

3. Научно-исследовательский отдел «Информкультура» Российской государственной библиотеки

Периодические издания

1. Молочная промышленность

2. Сыроделие и маслоделие

3. Переработка молока

4. Молочная река

5. Сфера: молоко, масло, мороженное

6. Молочная сфера

7. Новое мясное дело

8. Все о мясе

9. Мясная индустрия

10. Рыбная сфера

11. Птица и птицепродукты

7.3. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Power Point и др.

Основные Интернет ресурсы для освоения материала дисциплины находятся по следующим адресам:

- [www.myaso – portal.ru](http://www.myaso-portal.ru)

- www.meatblog.ru

- www.ref.by/refs/98/22983/1html

- [www.tiu.ru/Переработка мяса](http://www.tiu.ru/Переработка_мяса)

- [www.agk-kronawitter.de/переработка рыбы](http://www.agk-kronawitter.de/переработка_рыбы)

- www.meatscience.org.

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.

8 Материально-техническое обеспечение практики

Производственная (преддипломная) практика студентов проводится на кафедре технологии хранения и переработки продуктов животноводства.

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

Кафедра для проведения физико-химических исследований сырья и готовой продукции и выработки опытных образцов должна быть обеспечена лабораториями со специализированным лабораторным и технологическим оборудованием по переработке молока, мяса и рыбы: насос для молока; рН-метры; анализаторы - Лактан 1-4. Клевер; весы; термо-копильные камеры различной мощности; микроскопы; центрифуги лабораторные молочные; мясомассажеры различной мощности; шкаф сушильно-стерилизационный; анализаторы титриметрические; комплекты для определения массовой доли жира и белка в продуктах животного происхождения; устройство для высушивания опытных образцов; холодильники и морозильники для мяса и рыбы; шприцы колбасные; маслобойки электрические бытовые; сепараторы для молока; РН- метры портативные лабораторные и др. Кафедральная лаборатория должна быть оснащена технологическим оборудованием для выработки и анализа опытных образцов готовой продукции.

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

9.1 Текущая аттестация по разделам практики (проводит руководитель практики от Университета)

Примерные вопросы для самостоятельной работы студентов

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 кисломолочных продуктов детского и геродиетического питания.
9. Производство молочно-растительных белковых 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 масла в маслоизготовителях непрерывного действия.
13. Особенности технологии комбинированных масел и спредов
14. Использование современных технологий по обработке сливок для маслоделия
15. Использование современных технологий упаковочного материала для молочных продуктов
16. Особенности технологии выработки масла методом преобразования высокожирных сливок.
17. Использование современных технологий по повышению в молоке-сырье сухих веществ при выработки сычужных сыров.
18. Использование современных технологий в производстве молочных консервов.
19. Использование современных технологий в производстве детских и геродиетических молочных продуктов.
20. Энергосберегающие технологии в производстве молочных продуктов.
21. Использование различных пищевых добавок при производстве молочных продуктов.
22. Совершенствование технологии производства мясных продуктов на базе существующего перерабатывающего предприятия.
23. Изучение и описание цеха или мини-завода по переработке мяса определенной мощности в соответствии с заданием.
24. Особенности технологии мясных и рыбных продуктов для детского питания
25. Использование современных технологий в производстве детских и геродиетических мясных продуктов.
26. Энергосберегающие технологии в производстве мясных и рыбных продуктов.
27. Использование различных пищевых добавок при производстве мясных продуктов.
28. Использование современных технологий упаковочного материала для мясных и рыбных продуктов
29. Особенности технологии мясо-растительных продуктов.
30. Особенности технологии рыбо-растительных продуктов

9.2 Итоговая аттестация по практике

Зачет с выставлением дифференцированной оценки, получает студент, прошедший практику, написавший и подготовивший ВКР к предварительной защите на кафедре.

Критерии оценки за отчет. Итоговая оценка учитывает результаты модульно-рейтинговой системы контроля знаний и предусматривает критерии выставления оценок по четырех балльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»:

- «отлично» - содержание и оформление выпускной квалификационной ра-

боты (бакалаврской работы) полностью соответствуют предъявляемым требованиям, во время предзащиты ответы на вопросы по теме ВКР студент дает полные и точные;

- «хорошо» - при выполнении основных требований к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) и при наличии несущественных замечаний по содержанию и оформлению ВКР, во время предзащиты в ответах на вопросы комиссии по теме ВКР студент допускает определенные неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твердые знания;

- «удовлетворительно» - небрежное оформление выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), отражены все вопросы по теме ВКР, имеют место отдельные существенные погрешности при раскрытии темы ВКР, во время предзащиты при ответах на вопросы комиссии по теме ВКР студент допускает ошибки;

- «неудовлетворительно» - эта оценка выставляется студенту, если он не представил к предзащите и не оформил выпускную квалификационную работу (бакалаврскую работу), на вопросы комиссии студент не дает удовлетворительных ответов, не имеет четкого представления о технологических процессах производства продуктов животного происхождения, не владеет практическими навыками оценки качества готовой продукции.

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.

Итоговый контроль по практике – зачёт с выставлением дифференцированной оценки.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями ФГОС ВО.