

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.11.2023 10:12:29
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe04024

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии –
МВА имени К.И. Скрябина»

Утверждаю
Проректор по учебной,
научно-исследовательской и
просветительской работе
и молодежной политике
С.Ю. Пигина
«24» августа 2023 г.



Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль
Технология производства продукции животноводства


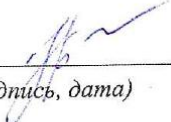
уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

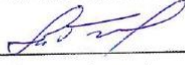

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.П. Бодрякова <i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», д.х.н. <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Т.И. Чалых <i>(ФИО)</i>
--	--	----------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца. Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.А. Горбачева <i>(ФИО)</i>
Председатель комиссии <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <i>(ФИО)</i>

- на заседании Ученого совета факультета Биотехнологии и экологии.
Протокол заседания № 5 от 26 июня 2023 г.


Председатель ученого совета ФБЭ		М.В. Новиков
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно- методического управления		С.А. Захарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Заведующий учебно- производственной практикой		С.В. Чугункова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета Биотехнологии и экологии		М.В. Новиков
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии –
МВА имени К.И. Скрябина»

Утверждаю

Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике

_____ С.Ю. Пигина

«24» августа 2023 г.

*Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль

Технология производства продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);

- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);

- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>
Доцент		Н.П. Бодрякова
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры
товароведения и
товарной экспертизы
ФГБОУ ВО «Российский
экономический
университет им. Г.В.
Плеханова», д.х.н.

		Т.И. Чалых
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца. Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.А. Горбачева
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии. Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

- на заседании Ученого совета факультета Биотехнологии и экологии.
Протокол заседания № 5 от 26 июня 2023 г.

Председатель ученого совета ФБЭ		М.В. Новиков
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно- методического управления		С.А. Захарова
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

Заведующий учебно- производственной практикой		С.В. Чугункова
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

Декан факультета Биотехнологии и экологии		М.В. Новиков
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
<i>(должность)</i>	<i>(подпись, дата)</i>	<i>(ФИО)</i>

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПП – рабочая программа практики
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

Цель научно-исследовательской работы (НИР):

– систематизация, расширение и закрепление знаний и умений, формирование опыта ведения самостоятельного научного исследования.

Задачи НИР:

- приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы;
- формирование умения определять цель, задачи исследования;
- формирование знаний и умений по овладению методами и методиками научного познания, исходя из задач конкретного исследования;
- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация справочно-библиографических систем, информации по теме исследования;
- выбор методов и средств решения задач исследования, разработка инструментария для его проведения, а также применение современных информационных технологий;
- организация и проведение научных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирование, а также первичная обработка их результатов;
- оценка, интерпретация полученных результатов собственных исследований и обоснование выводов;
- построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к области профессиональной деятельности;
- подготовка и обобщение данных для составления информационных, в том числе экспериментальных обзоров, аналитических отчетов и научных публикаций;
- представление итогов выполненной работы в виде отчета НИР.

Вид практики – производственная практика

Способы проведения практики – стационарная

Формы проведения практики – непрерывно, дискретно

Место проведения практики – база кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им. С.А. Каспарьянца; профильные предприятия пищевой промышленности, связанные с направленностью образовательной программы, с которыми заключены договора на прохождение практик обучающимися.

Форма обучения	Курс, семестр	Объем практики		Трудоемкость (час.)			Форма промежуточной аттестации	Способы проведения практики	Формы проведения практики
		в зачетных единицах	продолжительность в неделях (днях)/в академических (или астрономических) часах	Контактная работа	Другие виды контактной работы	Самостоятельная работа			
Очная	3 курс, 6 семестр	2 з.е.	1 1/3 недели (8 дней) / 72 ч.	72			Диф. зачет	Стационарная	Дискретно
	4 курс, 8 семестр	1 з.е.	2/3 недели (4 дня) / 36 ч.	36			Диф. зачет	Стационарная	Непрерывно
	4 курс, 8 семестр	1 з.е.	2/3 недели (4 дня) / 36 ч.	36			Диф. зачет	Стационарная	Непрерывно
	4 курс, 8 семестр	2 з.е.	1 1/3 недели (8 дней) / 72 ч.	72			Диф. зачет	Стационарная	Непрерывно

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

Компетенция	Индикаторы достижений компетенций	
	знает	умеет
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1_{УК-1} методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	ИД-2_{УК-1} получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта. ИД-3_{УК-1} исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения; демонстрирует

		оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1_{УК-2} методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.	ИД-2_{УК-2} обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы. ИД-3_{УК-2} применять навыки управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участвует в разработке технического задания проекта, разрабатывает программы реализации проекта в профессиональной области; организует проведение профессионального обсуждения проекта, участвует в ведении проектной документации; проектирует план-график реализации проекта; определяет требования к результатам реализации проекта.
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ИД-1_{ОПК-1} основные правила и принципы информационной безопасности при работе с персональными данными; современные способы коммуникаций с использованием разнообразных средств связи; нормы научного этикета при общении в области профессиональной деятельности; основы законодательной базы в вопросах регулирования авторского права.	ИД-2_{ОПК-1} осуществлять поиск достоверной и актуальной информации, необходимой для профессиональной деятельности, используя современный информационные технологии. ИД-3_{ОПК-1} работать с современными средствами коммуникации и поиска информации.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1_{ОПК-2} фундаментальные законы существования и функционирования биологических систем разного иерархического уровня (от молекулярного до биосферного); принципы организации живой материи; основные термины и законы экологии, генетики, общей биологии.	ИД-2_{ОПК-2} проводить лабораторные исследования, направленные на комплексное изучение различных биологических объектов (от молекул до биоценозов); умеет осуществлять пробоподготовку для микробиологического, химического, органолептического и других видов анализов сырья и продуктов животного происхождения. ИД-3_{ОПК-2} применять современные методы вариационной статистики; способен анализировать полученные в ходе биологического эксперимента результаты и делать выводы и обобщения; имеет навыки наблюдения, сравнительного анализа, экспериментального моделирования биологических процессов.
ПК-1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из	ИД-1_{ПК-1} требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения и из	ИД-3_{ПК-1} применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, а также объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. ИД-4_{ПК-1} рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного

биоресурсов и объектов аквакультуры	биоресурсов, а также объектов аквакультуры. ИД-2_{ПК-1} методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения и из биоресурсов, а также объектов аквакультуры на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	происхождения, из биоресурсов, а также объектов аквакультуры на автоматизированных линиях.
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1_{ПК-2} методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2_{ПК-2} факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	ИД-3_{ПК-2} определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных линиях. ИД-4_{ПК-2} вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.
ПК-3 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1_{ПК-3} требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ИД-2_{ПК-3} методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.	ИД-3_{ПК-3} пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. ИД-4_{ПК-3} проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности.
ПК-4 Способен разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	ИД-1_{ПК-4} сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. ИД-2_{ПК-4} правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ИД-3_{ПК-4} виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.	ИД-4_{ПК-4} применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ. ИД-5_{ПК-4} осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.

<p>ПК-5 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-1_{ПК-5} технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения ИД-2_{ПК-5} методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	<p>ИД-3_{ПК-5} определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных линиях.</p>
<p>ПК-6 Способен разрабатывать технические задания на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-1_{ПК-6} технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>ИД-2_{ПК-6} проводить основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3_{ПК-6} применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p>
<p>ПК-7 Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры</p>	<p>ИД-1_{ПК-7} методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях ИД-2_{ПК-7} состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3_{ПК-7} основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>ИД-4_{ПК-7} использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>

<p>ПК-11 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p>	<p>ИД-1ПК-11 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-2ПК-11 пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматике на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-3ПК-11 производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>
<p>ПК-15 – Способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1ПК-15 технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ИД-2ПК-15 методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>ИД-3ПК-15 применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Научно-исследовательская работа относится к вариативной части Б2.В.02.01/02(Н) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) – дискретная учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства.

Дисциплины, знание которых является базовым для прохождения практики:

- основы научных исследований,
- основы международного законодательства в пищевой промышленности,
- теоретические основы товароведения и экспертизы,
- средства и методы контроля качества,
- общая технология продуктов животного происхождения.

Прохождение практики необходимо для дальнейшего освоения дисциплин:

- технология мяса и мясных продуктов,
- технология молока и молочных продуктов,
- технология рыбы и рыбных продуктов,
- биологическая безопасность продукции животного происхождения (пищевых систем),
- основы технологии и товароведения дополнительной продукции убоя,

- основы технологии хранения продукции животного происхождения.

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Очная форма обучения

№	Этапы НИР и виды работы на практике, включая самостоятельную работу обучающегося	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, академические часы			Формы текущего контроля	Код компетенции
		Контактная работа	Самостоятельная работа	Всего часов		
1	Теоретический – выбор и обоснование направления НИР: 1. Выбор и утверждение темы научного исследования. 2. Анализ научной литературы и иных источников по теме, определение и формулирование актуальности проблемы, решению которой будет посвящено исследование. 3. Определение цели и задач исследования. 4. Выбор и обоснование: - объектов исследования; - теоретической и практической значимости исследований; - прогнозируемых результатов. 5. Оформление отчета и сдача его на проверку.	72		72	1. Отчет по практике	УК-1, УК-2; ОПК-1, ОПК-2; ПК-11, ПК-15
ИТОГО ЗА 3 КУРС:		72		72	-	-
2.	Теоретический – методология НИР: 1. Определение методов исследования. 2. Подготовка обзора литературы по теме исследования и методологического раздела. 3. Формулирование заключения (выводов). 4. Оформление библиографического списка. 5. Оформление отчета и сдача его на проверку.	36		36	1. Отчет по практике	УК-1, УК-2; ОПК-1, ОПК-2; ПК-11, ПК-15
3.	Экспериментальный: 1. Изучение научно-технической документации и патентный поиск по теме НИР. 2. Систематизация, обоснование выбора и освоение методов и инструментов исследования.	36		36		УК-1, УК-2; ОПК-1, ОПК-2; ПК-11, ПК-15

4.	<p>Экспериментальный:</p> <p>1. Проведение научного исследования, наблюдения, эксперимента.</p> <p>2. Обработка и анализ результатов научных исследований.</p> <p>3. Формулирование выводов и разработка рекомендаций по практическому использованию результатов НИР.</p> <p>4. Оформление отчета и сдача его на проверку.</p>	72		72	1. Отчет по практике	УК-1, УК-2; ОПК-1, ОПК-2; ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-11; ПК-15
ИТОГО ЗА 4 КУРС:		144		144	-	-

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Мамаев, А. В. Молочное дело : учебное пособие / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-1514-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211343> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока / С. А. Бредихин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 412 с. — ISBN 978-5-507-45217-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262469> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Механизация и технология животноводства : учебник / В.В. Кирсанов, Д.Н. Мурусидзе, В.Ф. Некрашевич [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 585 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005704-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1941762> (дата обращения: 11.08.2023). - Режим доступа: по подписке.

4. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211112> (дата обращения: 06.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018550-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2021402> (дата обращения: 11.08.2023). - Режим доступа: по подписке.

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгагуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 07.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875211> (дата обращения: 06.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

8. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / И. Н. Кузнецов. - 8-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 282 с. - ISBN 978-5-394-05255-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083276> (дата обращения: 06.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Русяева, Е. Т. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции : лаб. практикум. Ч. 1 : Мясо: лабораторный практикум / Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 104 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/615072> (дата обращения: 07.08.2023). — Режим доступа: по подписке.

2. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-507-44223-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218849> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211721> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Пономарев, А. Н. Технология продуктов животного происхождения. (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья) : учебное пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 135 с. — ISBN 978-5-

00032-209-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92226> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046393> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

9. Бешапошникова, В. И. Методологические основы инноваций и научного творчества : учебное пособие / В. И. Бешапошникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/20524. - ISBN 978-5-16-012078-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1893660> (дата обращения: 06.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

10. Методология научного исследования : учебник для вузов / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова [и др.] ; под редакцией Н. А. Слесаренко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-7204-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156383> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Кузнецов, В. Г. Логика: основы рассуждения и научного анализа : учебное пособие / В.Г. Кузнецов, Ю.Д. Егоров. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 290 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5afd31f4231d61.77415685. - ISBN 978-5-16-019281-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2103733> (дата обращения: 06.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

12. Основы научных исследований : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-444-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1913858> (дата обращения: 06.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

13. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 9-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2022. - 208 с. - ISBN 978-5-394-04708-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2083277> (дата обращения: 06.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения НИР:

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	Официальный сайт Россельхознадзора	https://fsvps.gov.ru/fsvps/links	Режим доступа: свободный доступ
2.	Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	https://mcx.gov.ru/	Режим доступа: свободный доступ
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей

	COM»		
3.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	eLIBRARY.RU	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по производственной практике «Научно-исследовательская работа» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении 1 к настоящей рабочей программе производственной практики «Научно-исследовательская работа».

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420.	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук) с доступом в интернет.
2.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации №409.	Комплект специализированной мебели, учебная доска; весы технические, муфельная печь; песчаная баня, ультратермостат; сухожаровой шкаф; рН-метр, рефрактометр, шкафы для хранения посуды и химреактивов.

		вытяжной шкаф, титровальный стол, барабан лабораторный.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №415.	Комплект специализированной мебели, учебная доска, муфельная печь; аналитические весы, песчаная баня; сухожаровой шкаф, сушильный шкаф, термостат; шейкер, шкафы для хранения посуды и химреактивов, вытяжной шкаф, титровальный стол, счетчики колоний, автоматический титратор.
4.	Лаборатория Учебная аудитория для проведения самостоятельных работ и курсового проектирования (выполнения курсовых работ) №421.	Комплект специализированной мебели, мойка двойная, полуавтоматический аппарат отгонки по Кьельдалю в комплектескруббер, дигестор; спектрофотометр; рефрактометр, ротационный вискозиметр, микроскоп, полуавтоматический аппарат Сокслета АСВ-6М, Фурье-спектрометр, магнитная мешалка, машина испытательная универсальная ИР 5081-5, аналитические весы, рН-метр, водяная баня, аквадистиллятор, принтер, компьютеры с программным обеспечением
5.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202.	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
6.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205.	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
7.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №412.	Комплект специализированной мебели, учебная доска; переносной мультимедийный комплекс (экран, проектор, ноутбук), учебные наглядные пособия, микроскопы, спектрофотометр.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль
Технология производства продукции животноводства

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения
очная

форма обучения: очная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по практике осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по практике осуществляется в формах:

1. Отчет по практике

Промежуточная аттестация по практике осуществляется в формах:

1. Защита отчета (зачет)

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Код и наименование компетенции	Критерий оценивания	Шкала и уровень сформированной компетенции
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>Оцениваются представленные в НИР современные методы сбора и обработки производственной информации, способы обработки данных для формирования суждений по вопросам управления качеством продукции в соответствии с темой НИР.</p>	<p>Отлично / Высокий: в отчете применены современные методы сбора и обработки производственной информации в соответствии с темой НИР. Обучающийся систематизировал и проанализировал полученные данные.</p> <p>Хорошо / Повышенный: в отчете применены современные методы сбора и обработки производственной информации в соответствии с темой НИР. Обучающийся систематизировал и проанализировал полученные данные, допустив незначительные ошибки.</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: в отчете применены современные методы сбора и обработки производственной информации в соответствии с темой НИР. Обучающийся недостаточно полно систематизировал и проанализировал полученные данные.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: в отчете не применены современные методы сбора и обработки производственной информации в соответствии с темой НИР. Обучающийся не систематизировал и не проанализировал полученные данные.</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений</p>	<p>Оценивается освоение стандартных алгоритмов решения поставленной цели, новизна и актуальность темы НИР, значимость предлагаемых решений на основе всестороннего анализа отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции животноводства для решения исследовательских и практических задач.</p>	<p>Отлично / Высокий: обучающийся в полном объеме освоил стандартный алгоритм решения поставленной задачи, тема НИР имеет новизну и актуальность. Обучающийся всесторонне провел анализ отечественной и зарубежной литературы в области исследования, систематизировал полученную информацию и сделал соответствующие выводы.</p> <p>Хорошо / Повышенный: обучающийся освоил стандартный алгоритм решения поставленной задачи, тема НИР имеет новизну и актуальность. Обучающийся провел анализ отечественной и зарубежной литературы в области исследования, систематизировал полученную информацию и сделал соответствующие выводы, допуская незначительные ошибки и неточности.</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: обучающийся освоил стандартный алгоритм решения поставленной задачи, тема НИР имеет новизну и актуальность. Обучающийся не провел анализ отечественной и зарубежной литературы в области исследования.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: обучающийся не освоил стандартный алгоритм решения</p>

		поставленной задачи, тема НИР не имеет новизны и актуальности. Обучающийся не провел анализ отечественной и зарубежной литературы в области исследования.
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Оценивается уровень владения современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных при написании отчета НИР	Отлично / Высокий: в отчете в полном объеме и на высоком уровне, представлены современные методы обработки экспериментального и теоретического материала, принципы научного исследования с использованием современных информационных, компьютерных технологий и баз данных при написании НИР. Хорошо / Повышенный: в отчете в достаточном объеме представлены современные методы обработки экспериментального и теоретического материала, в том числе с использованием информационных и компьютерных технологий. Встречаются неточности и ошибки, которые носят не принципиальный характер. Удовлетворительно / Пороговый: в отчете частично представлены методы обработки экспериментального и теоретического материала, в том числе с использованием информационных и компьютерных технологий. Неудовлетворительно / Не сформирован: в отчете фрагментарно и разрозненно приведены методы сбора и обработки теоретических и экспериментальных данных.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Оценивается представленное в работе описание технических решений в области методов и средств пищевого производства, приборов, аппаратов для реализации поставленной цели; перечень оборудования и приборов для проведения анализа свойств сырья и продуктов животного происхождения. Практическая значимость результатов работы в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.	Отлично / Высокий: в отчете в полном объеме дается описание технических решений в области методов и средств пищевого производства, приборов, аппаратов для реализации поставленных задач; перечень оборудования и приборов для проведения анализа свойств сырья и продуктов животного происхождения. Результаты работы в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения имеют практическую значимость. Хорошо / Повышенный: в отчете дается описание технических решений в области методов и средств пищевого производства, приборов, аппаратов для реализации поставленных задач. Результаты работы в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения имеют практическую значимость. Удовлетворительно / Пороговый: в отчете не в полном объеме дается описание технических решений в области методов и средств пищевого производства, приборов, аппаратов для реализации поставленных задач. Результаты работы в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения не имеют практической значимости. Неудовлетворительно / Не сформирован: в отчете не дается описание технических решений в области методов и средств пищевого производства, приборов, аппаратов для реализации поставленных задач. Результаты работы в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения не имеют практической значимости.
ПК-1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих	Оценивается планирование и проведение эксперимента, владение методами исследований, анализ и обобщение полученных данных, в соответствии с темой НИР доказательность	Отлично / Высокий: обучающийся самостоятельно измерял, наблюдал и составлял описания проводимых исследований, обобщал данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовал во внедрении результатов исследований и разработок. Хорошо / Повышенный:

<p>мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>изложенного материала, аргументация и формулировка выводов.</p>	<p>обучающийся самостоятельно измерял, наблюдал и составлял описания проводимых исследований, обобщал данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, допуская незначительные ошибки. Участвовал во внедрении результатов исследований и разработок.</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: обучающийся самостоятельно измерял, наблюдал и составлял описания проводимых исследований, обобщал данные для составления выводов. Не участвовал во внедрении результатов исследований и разработок.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: обучающийся не освоил навыки измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления выводов.</p>
<p>ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>Оценивается системность и полнота теоретических знаний нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил, использование их для расчета производственных мощностей и загрузки оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Отлично / Высокий: обучающийся проявляет высокую способность самостоятельно обобщать и излагать нормативный материал в отчете, не допуская ошибок. Отчет содержит необходимый объем ссылок на используемые нормативно-технические документы, правовые акты, регламенты и др. для решения поставленной задачи.</p> <p>Хорошо / Повышенный: обучающийся проявляет способность самостоятельно обобщать и излагать нормативный материал в отчете, с незначительными ошибками и неточностями. Отчет содержит достаточное количество ссылок на нормативно-технические документы, правовые акты, регламенты и др. для решения поставленной задачи.</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: обучающийся проявляет ниже среднего способность самостоятельно обобщать и излагать нормативный материал в отчете, допуская грубые ошибки. Отчет содержит недостаточное количество ссылок на нормативно-технические документы, правовые акты, регламенты и др. для решения поставленной задачи.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: обучающийся не умеет самостоятельно обобщать и излагать нормативный материал в отчете, допуская грубые ошибки. Отчет не содержит ссылок на нормативно-технические документы, правовые акты, регламенты и др.</p>
<p>ПК-3 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>Оценивается обоснование выбора методов исследования. Описание использованных в работе методик исследования, условия проведения эксперимента, характеристики измерительных приборов, способы расчетов с указанием формул, достоверность расчетов.</p>	<p>Отлично / Высокий: в отчете описаны методы исследования, условия проведения эксперимента, способы расчетов с указанием формул, достоверности расчетов. Методы исследований соответствуют цели и задачам НИР.</p> <p>Хорошо / Повышенный: в отчете описаны методы исследования, условия проведения эксперимента, способы расчетов с указанием формул, достоверности расчетов. Методы исследований соответствуют цели и задачам НИР. В расчетах и интерпретации результатов испытаний допущены незначительные ошибки, не влияющие на результаты исследований.</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: в отчете описаны методы исследования, условия проведения эксперимента, способы расчетов с указанием формул, без указания достоверности расчетов. Методы исследований соответствуют цели и задачам НИР. В расчетах и интерпретации результатов испытаний допущены незначительные ошибки, не влияющие на результаты исследований.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: в отчете описаны методы исследования, не соответствующие цели и задачам НИР. В расчетах допущены значительные ошибки, влияющие на результаты исследований.</p>

<p>ПК-4 Способен разрабатывать технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Оценивается полнота изложения фактического материала, наблюдений, измерений и другие выполняемые обучающимся самостоятельно экспериментальные исследования. Систематизация и анализ экспериментального и теоретического материала, в том числе результаты собственных исследований их обсуждение и обобщение в соответствии с темой НИР.</p>	<p>Отлично / Высокий: в отчете в полном объеме изложен фактический материал, наблюдения, измерения и другие, выполняемые обучающимся самостоятельно экспериментальные исследования. Систематизирован и проведен всесторонний анализ экспериментального и теоретического материала, в том числе результатов собственных исследований. Проведено их обсуждение и обобщение в соответствии с темой НИР.</p> <p>Хорошо / Повышенный: в отчете в достаточном объеме изложен фактический материал, наблюдения, измерения и другие, выполняемые обучающимся самостоятельно экспериментальные исследования. Систематизирован и проведен анализ экспериментального и теоретического материала, в том числе результатов собственных исследований. Проведено их обсуждение и обобщение в соответствии с темой НИР. Встречаются неточности и ошибки, которые носят не принципиальный характер.</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: в отчете частично изложен фактический материал, наблюдения, измерения и другие, выполняемые обучающимся самостоятельно экспериментальные исследования. Не полностью систематизирован и проведен анализ экспериментального и теоретического материала, в том числе результатов собственных исследований.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: В отчете в недостаточном объеме изложен фактический материал, наблюдения, измерения и другие, выполняемые обучающимся самостоятельно экспериментальные исследования. Не проведены систематизация и анализ экспериментального и теоретического материала, в том числе результатов собственных исследований.</p>
<p>ПК-5 Способен рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры</p>	<p>Оценивается наличие в работе обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов животного происхождения в соответствии с темой НИР.</p>	<p>Отлично / Высокий: в отчете в полном объеме и доказательно приведено обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов животного происхождения в соответствии с темой НИР.</p> <p>Хорошо / Повышенный: в отчете в полном объеме и доказательно приведено обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов животного происхождения в соответствии с темой НИР. Вместе с тем обучающийся допустил незначительные ошибки и неточности.</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: в отчете недостаточно внимания уделено вопросам обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов животного происхождения в соответствии с темой НИР.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: в отчете отсутствуют данные по обоснованию норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов животного происхождения в соответствии с темой НИР.</p>
<p>ПК-6 Способен разрабатывать технические задания на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и</p>	<p>Оценивается использование математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований</p>	<p>Отлично / Высокий: в отчете использовано математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований в соответствии с задачами НИР.</p> <p>Хорошо / Повышенный: в отчете использовано математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований в соответствии с задачами НИР. Встречаются неточности и ошибки, которые носят не принципиальный характер.</p>

<p>механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры</p>		<p>Удовлетворительно / Пороговый: в отчете частично использовано математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований в соответствии с задачами НИР.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: в отчете не применялось математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований.</p>
<p>ПК-7 Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов, объектов аквакультуры</p>	<p>Оценивается изучение специальной литературы и других научно-технических, справочно-информационных материалов, технических регламентов, стандартов и других документов, систематизация правил и требований при оценке возможных производственных рисков, разработке мер, рекомендаций по обеспечению и (или) подтверждению безопасности технологий продукции животноводства в соответствии с темой НИР.</p>	<p>Отлично / Высокий: в библиографический список включена специальная литература и другие научно-технические, справочно-информационные материалы, технические регламенты, стандарты и другие документы. В отчете систематизированы правила и требования при оценке возможных производственных рисков, разработке мер, рекомендаций по обеспечению и (или) подтверждению безопасности технологий продукции животноводства в соответствии с темой НИР.</p> <p>Хорошо / Повышенный: в библиографический список включена специальная литература и другие научно-технические, справочно-информационные материалы, технические регламенты, стандарты и другие документы. В отчете при систематизации правил и требований при оценке возможных производственных рисков, разработке мер, рекомендаций по обеспечению и (или) подтверждению безопасности технологий продукции животноводства в соответствии с темой НИР, обучающимся допускаются незначительные ошибки.</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: в библиографический список в недостаточном объеме включена специальная литература и другие научно-технические, справочно-информационные материалы, технические регламенты, стандарты и другие документы. В отчете при систематизации правил и требований при оценке возможных производственных рисков, разработке мер, рекомендаций по обеспечению и (или) подтверждению безопасности технологий продукции животноводства в соответствии с темой НИР, обучающимся допускаются значительные ошибки.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: в библиографический список в не включена специальная литература и другие научно-технические, справочно-информационные материалы, технические регламенты, стандарты и другие документы.</p>
<p>ПК-11 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой</p>	<p>Оценивается методология исследований, обоснованность выбора методов и средств для проведения технологического контроля качества и безопасности готовой продукции при решении поставленных задач НИР. Оценивается способность обучающегося самостоятельно обобщать и излагать нормативный материал в работе, указывать в библиографическом списке нормативно-технические документы, акты, положения в области правил и требований проведения технологического контроля качества и безопасности готовой продукции</p>	<p>Отлично / Высокий: в отчете в полном объеме обоснован выбор методов и средств, применяемых при решении поставленных задач НИР. Обучающийся на высоком уровне самостоятельно обобщил и изложил нормативный материал в работе. В библиографическом списке указаны нормативно-технические документы, акты, положения в области правил и требований проведения технологического контроля качества готовой продукции</p> <p>Хорошо / Повышенный: в отчете обоснован выбор методов и средств, применяемых при решении поставленных задач НИР. Обучающийся самостоятельно обобщил и изложил нормативный материал в работе, допуская незначительные ошибки и неточности. В библиографическом списке указаны нормативно-технические документы, акты, положения в области правил и требований проведения технологического контроля качества готовой продукции</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: в отчете недостаточно полно обоснован выбор методов и</p>

продукции		<p>средств, применяемых при решении поставленных задач НИР. Обучающийся не обобщил изложенный нормативный материал в работе. Библиографический список оформлен с ошибками.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: в отчете не обоснован выбор методов и средств, применяемых при решении поставленных задач НИР. Обучающийся не обобщил и не изложил нормативный материал в работе. В библиографическом списке не указаны нормативно-технические документы, акты, положения в области правил и требований проведения технологического контроля качества готовой продукции</p>
<p>ПК-15 Способен проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Оценивается степень профессиональной подготовленности обучающегося, проявившаяся, в том числе в этической ответственности за принятые решения на примере принципов корректного заимствования и цитирования, творческом подходе в суждениях и анализе полученных результатов, генерировании идей при раскрытии темы, способности организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок при решении поставленных задач НИР.</p>	<p>Отлично / Высокий: обучающийся проявил высокий уровень этической ответственности при заимствовании и цитировании, творческом подходе в суждениях и анализе полученных результатов, генерировании идей при раскрытии темы, способности организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок при решении поставленных задач НИР.</p> <p>Хорошо / Повышенный: обучающийся проявил средний уровень этической ответственности при заимствовании и цитировании, творческом подходе в суждениях и анализе полученных результатов, генерировании идей при раскрытии темы, способности организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок при решении поставленных задач НИР.</p> <p>Удовлетворительно / Пороговый: обучающийся проявил низкий уровень этической ответственности при заимствовании и цитировании, творческом подходе в суждениях и анализе полученных результатов, генерировании идей при раскрытии темы, способности организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок при решении поставленных задач НИР.</p> <p>Неудовлетворительно / Не сформирован: обучающийся не проявил этической ответственности при заимствовании и цитировании, в суждениях и анализе полученных результатов, генерировании идей при раскрытии темы, способности организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок при решении поставленных задач НИР.</p>

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ «Научно- исследовательская работа»

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	ИДК
1.	Теоретический – выбор и обоснование направления исследований	1. Отчет по практике	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ПК-11.1; ПК-11.2; ПК-11.3; ПК-15.1; ПК-15.2; ПК-15.3
2.	Теоретический – методология	1. Отчет по практике	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3;

	НИР		УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ПК-11.1; ПК-11.2; ПК-11.3; ПК-15.1; ПК-15.2; ПК-15.3
3.	Экспериментальный	1. Отчет по практике	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-3.4; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-4.4; ПК-4.5; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3; ПК-7.4; ПК-11.1; ПК-11.2; ПК-11.3; ПК-15.1; ПК-15.2; ПК-15.3

Формой отчетности обучающегося по производственной практике «Научно-исследовательская работа» является дневник и отчет по НИР. Во время прохождения практики обучающийся ведет дневник, в котором должны быть отражены все разделы программы практики и на основе которого составляет итоговый отчет. Дневник обучающийся должен вести в соответствии с ходом выполнения заданий практики, отражая в хронологическом порядке названия разделов НИР и перечень выполняемых работ. Руководитель НИР проверяет записи и заслушивает отчет по разделу, после чего подписывает дневник. Отчет должен быть индивидуальным, написан на месте практики, (титульный лист, график практики, индивидуальное задание на практику, сам отчет и характеристика) четко и аккуратно иллюстрирован: таблицами, схемами, графиками, диаграммами, фотографиями и так далее, то есть фактическим материалом, собранным самим обучающимся.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при формировании отчёта о прохождении производственной практики «Научно-исследовательская работа»

Отметка	Критерии оценивания
отлично	в отчете в полной мере раскрыто содержание разделов практики; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Отчет соответствует предъявляемым требованиям оформления
хорошо	в отчете по практике содержание разделов раскрыто достаточно полно; текст излагается последовательно и логично; дана всесторонняя оценка практического материала. Отчет по практике в достаточной степени соответствует предъявляемым требованиям оформления
удовлетворительно	в отчете по практике содержание разделов раскрыто слабо; материал излагается на основе недостаточного уровня освоения практических умений и навыков. Существуют нарушения в оформлении
неудовлетворительно	в отчете по практике очень слабо рассмотрены практические вопросы индивидуального задания. Отчет выполнен с нарушениями основных требований к оформлению. Такой отчет должен быть полностью исправлен

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- защита отчета (диф. зачёт) проводится в 6, 8 семестрах.

4. ПРОВЕДЕНИЕ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

«Научно-исследовательская работа»

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении защиты отчета (дифференцированный зачет)

Показатель оценивания	Шкала и уровень освоения компетенций			
	Ниже порогового	Пороговые показатели		
	Не сформирован	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
Оценивается качество ответа на вопросы	Обучающийся не может ответить на вопрос, демонстрирует отсутствие знаний по вопросу.	Обучающийся отвечает односложно, не подкрепляя свое мнение примерами, не уверен в правильности своего ответа, слабо разбирается в вопросе.	Ответ в целом правильный, но обучающийся не всегда может аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос. Приводит практические примеры, но затрудняется в подтверждении своих выводов.	Ответ обучающегося носит развернутый характер, демонстрирует хорошее знание вопроса, умело ведет дискуссию по основным методологическим положениям, теоретическим и практическим аспектам, доказательно выстраивает ответ.
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности				
Оценивается грамотность речи во время доклада, структура доклада и иллюстративный материал научно-исследовательской работы	Обучающийся докладывает основные положения научно-исследовательской работы со значительными логическими и лингвистическими ошибками, отсутствие знания профессиональной терминологии. Доклад не соответствует основным результатам научно-исследовательской работы и (или) не раскрывает содержание работы, отсутствует иллюстративный материал.	Обучающийся затрудняется правильно изложить основные положения своей работы, допускает неточности при использовании профессиональных и научных терминов или не пользуется ими. Доклад в целом раскрывает содержание научно-исследовательской работы, отсутствует системность в изложении, логические переходы по этапам НИР, иллюстративный материал не дополняет доклад.	Речь обучающегося грамотно выстроена, однако неуверенно владеет профессиональной и научной терминологией, не всегда удается точно и кратко изложить свои мысли. Доклад раскрывает содержание основных положений научно-исследовательской работы, иллюстративный материал наглядный и дополняет доклад, имеются незначительные замечания.	Речь обучающегося грамотно выстроена, оперирует научными и профессиональными терминами, правильно и точно излагает свои мысли. Доклад раскрывает содержание основных положений научно-исследовательской работы, теоретическую и практическую ценность собранного и систематизированного материала, иллюстративный материал наглядный и дополняет доклад.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И
БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА имени К.И. СКРЯБИНА»

ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ И ЭКОЛОГИИ

Кафедра технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

**ОТЧЕТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

Тема:

Обучающийся _____

Ф.И.О.

направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль Технология производства продукции животноводства

Курс _____ **группа** _____

Место прохождения производственной практики _____

Руководитель НИР от кафедры _____

Должность, научная степень, звание Ф.И.О.

Проверил(а): _____ должность Ф.И.О

(подпись руководителя от кафедры)

Москва 202_

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
УТВЕРЖДАЮ
 заведующий кафедрой
 технологии и управления качеством
 продукции АПК им. С.А. Каспарьянца
 _____ Ф.И.О
 « ____ » _____ 202_

ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ И ЭКОЛОГИИ

Кафедра технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
 «НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»**

_____ **ФИО обучающегося**

№п/п	Разделы (этапы) НИР	Виды работы НИР	Формы контроля
1.	Теоретические исследования: выбор и обоснование направления исследований	1. Составление плана НИР и индивидуального задания. 2. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. 3. Построение теоретических и экспериментальных моделей исследуемых процессов, явлений и объектов по теме индивидуального задания и НИР: 3.1. Актуализация литературного обзора по теме индивидуального задания НИР; 3.2. Всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы в соответствии с темой НИР; 3.3. Детализации задания, определения целей в соответствии с темой НИР, задач, а также ожидаемого результата; 3.4. Обоснование объектов и предмета исследований для получения необходимых результатов и выполнения индивидуального задания.	Индивидуальный план НИР Инструктаж по технике безопасности
2.	Теоретические исследования: методология научно-исследовательской работы	1. Организация и проведение дополнительных экспериментальных исследований, в том числе статистических обследований, опросов, анкетирования. 2. Выбор и обоснование методов исследования. 3. Работа с нормативными и научно-техническими документами. 4. Обобщение и систематизация аналитической и экспериментальной части работы согласно составленному ранее плану исследования с применением выбранных методов. 4. Оценка, интерпретация полученных результатов исследований и обоснование выводов. 5. Систематизация, обработка и обобщение результатов в рамках задач, поставленных программой НИР; формулирование перечня рекомендаций теоретического и научно-практического характера, полученных за весь период НИР, в виде итогового отчета. 6. Оформление результатов и сдача материалов на рецензию руководителю НИР.	Консультативное собеседование, экспертиза отчетных документов руководителем НИР

3.	Экспериментальные исследования и обработка результатов	1. Актуализация теоретических и экспериментальных исследований, обобщение и систематизация информации по теме НИР. 2. Анализ полученных результатов и оформление экспериментальных исследований. 3. Формулирование выводов и разработка рекомендаций по практическому использованию результатов. 4. Оформление отчета и сдача его на проверку.	Экспертиза отчетных документов руководителем НИР
4.	Защита отчета по НИР	Процедура защиты отчета	Зачет/диф. зачет

Обучающийся

_____ ФИО
(подпись)

Научный руководитель

_____ ФИО
(подпись)