

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

Л.Е. Тюрина

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

*Методические указания
по производственной практике*

Электронное издание

Красноярск 2019

Рецензент

*Е.А. Алексеева, канд. с.-х. наук, доцент кафедры
«Разведение, генетика, биология и водные биоресурсы»*

Тюрина, Л.Е.

Научно-исследовательская работа: метод. указания по производственной практике [Электронный ресурс] / Л.Е. Тюрина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 22 с.

Представлены основные положения в части организации, целей, структуры и содержания по производственной практике (НИР); основные требования к структуре и содержанию дневника и отчета, а также порядок его защиты и оценки.

Предназначено для студентов-бакалавров очной и заочной форм обучения направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Технология производства и переработки продукции животноводства» и руководителей практики.

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

Содержание

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. Общие положения	4
2. Цели и задачи производственной практики (НИР)	5
3. Требования к результатам производственной практики (НИР)	6
4. Структура и организация практики.....	8
5. Обязанности кафедры, ответственной за проведение практики.....	12
6. Права и обязанности студента-практиканта	13
7. Требования к содержанию и оформлению дневника по производственной практике (НИР).....	13
8. Требования к оформлению отчета по производственной практике (НИР)	14
9. Критерии оценивания	16
10. Примерные контрольные вопросы к отчету по производственной практике (НИР).....	17
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики (НИР).....	17
ПРИЛОЖЕНИЕ А Образец оформления титульного листа отчета.....	21

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с общими требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и основной профессиональной образовательной программы подготовки студентов бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» проведение научно-исследовательской работы в производственной практике является обязательным элементом учебного процесса.

Настоящие методические указания разработаны с учетом следующих нормативно-методических документов:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация (степень) «бакалавр»), утвержден Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1330;

- рабочий учебный план Красноярского ГАУ для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»;

- календарный график учебного процесса Красноярского ГАУ;

- рабочие программы учебных дисциплин по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Данные методические указания являются нормативным документом Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины Красноярского ГАУ, который определяет условия, формы, требования, объем, организацию, порядок проведения НИР по производственной практике по указанному направлению подготовки и отчетности по ней.

1. Общие положения

Производственная практика – научно-исследовательская работа (НИР) проводится для приобретения студентами практических навыков научно-исследовательской работы по направлению подготовки, формирования умений применять научно-исследовательские методы на конкретных участках работы в реальных условиях, овладения навыками проведения прикладных научных исследований в соответст-

вии с профилем своей деятельности, формирования у студентов целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Производственная практика «НИР» проводится для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» на 4-м курсе после 7-го семестра на очной форме обучения и на 5-м курсе после 10-го семестра на заочной форме обучения, длительностью 2 недели (всего 108 часов, из них: 72 часа контактной работы и 36 часов СРС).

Способ проведения производственной практики «НИР»: стационарная и выездная, согласно учебному графику проводится непрерывно.

Стационарная практика проводится на выпускающих кафедрах зоотехнии и технологии переработки продукции животноводства и разведения, генетики, биологии и водных биоресурсов в специализированных лабораториях и на предприятиях г. Красноярска. Выездная практика проводится на перерабатывающих предприятиях и в базовых хозяйствах Красноярского края, с которыми имеются договоры на проведение производственной практики.

Согласование на посещение перерабатывающих предприятий должно быть оформлено не позднее чем за неделю до начала практики. Приказ о направлении студентов на производственную практику готовит дирекция Института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины (далее ИПБиВМ) в установленные сроки.

Ответственность за организацию, учебно-методическое руководство и проведение практики несут выпускающие кафедры.

За две недели до начала практики со студентами проводится вводный инструктаж со специалистами по технике безопасности и охране окружающей среды, с подтверждающей записью в журнале.

2. Цели и задачи производственной практики (НИР)

Основная цель производственной практики «Научно-исследовательская работа» является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Научно-исследовательская работа является важным компонентом профессиональной подготовки к научной деятельности и представляет собой вид практической деятельности бакалавров по получению навыков самостоятельного проведения

экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в сочетании с научно-исследовательскими изысканиями.

Задачи производственной практики по НИР следующие:

- овладение методами исследования и проведения экспериментальных работ;
- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных, показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;
- изучение требований к оформлению нормативной, научно-технической документации;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности; и подготовку к будущей профессии.

3. Требования к результатам производственной практики (НИР)

Процесс прохождения практики по НИР направлен на формирование следующих профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»:

ПК-20 – способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-21 – готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-22 – владение методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

ПК-23 – способность к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.

Студент должен

знать:

- современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- методы оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;
- современные методы научных исследований и обработки результатов экспериментов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- общую теорию статистики, статистические методы оценки и прогнозирования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

уметь:

- анализировать и критически осмысливать научно техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- применять методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- применять методы анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;
- организовывать и проводить научные эксперименты, обобщать результаты исследований и формулировать выводы;
- осуществлять процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, пользоваться локальными и глобальными сетями электронно-вычислительных машин;

- производить расчеты математических величин и применять статистические методы обработки экспериментальных данных;
- применять статистические методы оценки и прогнозирования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- проводить исследования, направленные на совершенствование технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

владеть:

- навыками применения способов систематизации и обобщения информации по использованию и формированию ресурсов организации;
- навыками целенаправленного формирования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- навыками планирования и управления технологическими процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции;
- современными методами научных исследований и статистической обработки результатов экспериментов в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, умением формулировать выводы и предложения;
- навыками проведения исследований, направленных на совершенствование технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

4. Структура и организация практики

Общая трудоемкость производственной практики (НИР) составляет 108 часов (3 зач. ед.), в том числе: 72 часа контактной работы и 36 часов самостоятельной работы.

Структура прохождения практики состоит из следующих пунктов (табл. 1).

Таблица 1 – Структура производственной практики (НИР)

Этап	Контактная работа, часов	Самостоятельная работа, часов
Проведение инструктажа по технике безопасности	2	0
Получение индивидуального задания от руководителя практики	2	0
Участие в работе научно-исследовательского семинара	4	0
Поиск информационных источников по научно-технической литературе, зарубежного и отечественного опыта в соответствии с индивидуальным заданием в базах данных	4	8
Выполнение производственного задания по научно-исследовательской работе, сбор экспериментальных данных в соответствии с индивидуальным заданием	24	0
Работа в лаборатории предприятия, специализированной лаборатории института (если предусмотрено в задании) и участие в выполнении анализов	4	0
Систематизация и анализ собранных данных	10	6
Ведение дневника	0	4
Подготовка отчета и предоставление на проверку руководителю института	0	12
Подготовка доклада	2	4
Защита отчета		2
Итого	72	36

Перед прохождением производственной практики (НИР) студентам необходимо:

- оформить договор с организацией на проведение практики с указанием Ф.И.О. и должности руководителя практики;
- получить пропуск на территорию организации и медицинскую книжку (при необходимости);
- пройти инструктаж по охране труда с отметкой в журнале по технике безопасности;
- получить у руководителя от университета индивидуальное задание, дневник прохождения производственной практики на предприятии;

– ознакомиться с методическими документами на производственную практику по НИР на сайте университета в разделе учебно-методических указаний (<http://www.kgau.ru/new/student/do/umu.html>).

Примерный перечень индивидуальных заданий

Индивидуальные задания на практику выдаются руководителем практики от института и согласовываются с руководителем практики от организации.

Формирование индивидуального задания осуществляется в соответствии с предлагаемой тематикой выпускной квалификационной работы:

1. Влияние молочного белка на качество деликатесных изделий из свинины.
2. Влияние пробиотика на продуктивность цыплят-бройлеров и качество мяса.
3. Влияние температурных режимов на производство сырокопченых колбас.
4. Использование лактулозного сиропа в производстве йогурта.
5. Использование сывороточного белка в производстве кефира.
6. Качественная оценка производства полукопченых колбас.
7. Качественная оценка производства тестовых полуфабрикатов с использованием растительной добавки.
8. Применение белковой добавки в производстве йогурта.
9. Применение мезофильной ароматообразующей культуры в производстве сыра.
10. Производство 1%-го кефира.
11. Производство 9%-го творога с разными наполнителями.
12. Производство йогуртов с растительной добавкой.
13. Производство кефира с использованием комплексной белковой системы.
14. Производство тестовых полуфабрикатов с использованием растительных добавок.
15. Производство рубленых полуфабрикатов с использованием субпродуктов.
16. Производство сметаны разной жирности.
17. Производство тонизирующих молочных напитков.

18. Разработка технологии обезжиренного творога с использованием микрогранулированного белка.
19. Совершенствование технологии пастеризованного молока повышенной хранимоспособности.
20. Совершенствование технологии производства мясного хлеба с использованием белкового полуфабриката.
21. Совершенствование технологии производства полукопченых колбас с использованием коллагенового геля.
22. Совершенствование технологии производства полуфабрикатов из свинины.
23. Совершенствование технологии стерилизованного молока путем добавления витаминов и вкусовых наполнителей.
24. Современные аспекты высокотемпературной обработки сливок.
25. Состояние и перспективы производства и переработки молока.
26. Сравнительная оценка производства 2 сортов вареных колбас.
27. Сравнительная оценка производства мяса птицы при использовании различных видов древесины.
28. Сравнительная оценка технологии производства разных сортов колбасы из мяса птицы.
29. Сравнительная эффективность производства сливочного масла.
30. Сравнительное изучение антиокислительной активности дегидрохлорогена в мясопродуктах.
31. Сравнительный анализ производства йогурта с внесением растительной добавки.
32. Сравнительный анализ производства сметаны с внесением комплексной закваски.
33. Сравнительный анализ производства творожного сырка с внесением пчелиной обножки.
34. Сравнительный анализ производства деликатесов.
35. Тема по выбору студента (с обоснованием).
36. Особенности производства колбас с внесением растительных компонентов.
37. Технология производства мороженого с функциональными ингредиентами.

38. Технология производства мясных полуфабрикатов, вырабатываемых с использованием пищевых белковых добавок.

39. Технология производства полуфабрикатов в модифицированной газовой среде.

40. Экономическая эффективность использования приправ (пряностей) в производстве колбас.

41. Экономическая эффективность производства кусковых полуфабрикатов.

42. Эффективность влияния кормовой добавки на продуктивность коров и качество молочной продукции.

43. Эффективность использования белка растительного происхождения в производстве полуфабрикатов из мяса баранины (птицы, говядины, свинины и т.д.).

44. Эффективность использования декоративной обсыпки при производстве деликатесов.

45. Эффективность использования натуральной оболочки в колбасном производстве.

46. Эффективность использования местного растительного сырья при производстве молочных продуктов.

47. Эффективность использования растительной добавки в производстве кисломолочных напитков.

48. Эффективность переработки говядины в условиях ресторанного бизнеса.

49. Эффективность производства продуктов пчеловодства в условиях любительских коммерческих пасек.

50. Эффективность производства сгущенного молока с различными наполнителями на молокоперерабатывающем предприятии.

51. Эффективность производства сливочного масла с наполнителем.

5. Обязанности кафедры, ответственной за проведение практики

В обязанности руководителя практики от университета входит составление рабочей программы, разработка заданий для научно-исследовательской работы студентов, а также осуществление контроля над соблюдением сроков практики и ее прохождения. За день до практики проводится организационное собрание, где подробно руководитель производственной практики объясняет цель, задачи, структуру и содержание практики.

Руководитель практики от кафедры:

- разрабатывает задание на практику;
- оговаривает права и обязанности студента, правила подготовки и защиты отчета;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период практики;
- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания по производственной практике.

6. Права и обязанности студента-практиканта

Студент-практикант обязан:

осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;

- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- собирать необходимые материалы для написания отчета согласно заданию на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении производственной практики.

В период прохождения практики за студентами сохраняется право на получение стипендии в соответствии с уставом университета.

После выхода с производственной практики по НИР студент обязан сдать отчет на кафедру и после проверки защитить его перед комиссией.

7. Требования к содержанию и оформлению дневника по производственной практике (НИР)

Согласно заданию руководителя, в период производственной практики (НИР) студент ежедневно ведет «Дневник прохождения производственной практики на предприятии» (http://www.kgau.ru/new/student/student/2015/dnevnik_prp.doc), где подробно расписывает выполнение работ.

Дневник проверяется руководителем практики, по окончании практики дневник оформляется, подписывается руководителем практики и студентом. Без представления дневника производственная практика (НИР) не засчитывается, а студент не допускается к защите выпускной квалификационной работе (ВКР).

8. Требования к оформлению отчета по производственной практике (НИР)

Отчет по производственной практике (НИР) составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его работу, объемом не менее 20–25 страниц машинописного текста, не считая приложений (образцов, копий отчетной документации, схем, планировок, расчетов и т.п.).

Текстовая часть отчета выполняется на стандартных листах бумаги. Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруются.

Примерная схема отчета:

1. Титульный лист (приложение А).
2. Содержание.
3. Введение. В разделе должны быть приведены цели и задачи практики.
4. Основная часть. В основной части студент самостоятельно проводит анализ и систематизацию литературы в соответствии с индивидуальным заданием с целью раскрытия поставленной темы. При анализе литературы следует рассмотреть различные точки зрения по изучаемому вопросу и обосновать свою точку зрения, выбрать предпочтительный подход. Обзор литературы должен быть четким, с логической последовательностью материала, раскрывающего тему, с указанием ссылок на авторов и обязательным использованием периодической литературы за последние 5 лет. Используемые нормативные документы должны быть актуальны; в разделе также отражается характеристика организации (подразделения организации), в которой обучающийся проходил практику; характеристика проделанной студентом работы (в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием).
5. Выводы. В этом разделе должны быть представлены краткие выводы по результатам практики.

6. Список использованных источников.

7. Приложение (фото, рисунки, диаграммы и пр.).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по требованиям ГОСТ:

1. ГОСТ 7.32-2017. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. – М.: Стандартинформ, 2017. – 32 с.

2. ГОСТ Р 7.0.5-2008. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. – М.: Стандартинформ, 2008. – 20 с.

Текст работы следует печатать шрифтом 14 Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный, соблюдая следующие размеры полей по ГОСТ 7.32-91: левое – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Первая страница – титульный лист. После титульного листа следует содержание, в котором даются названия всех разделов работы с указанием страниц. В конце работы приводится библиография (список используемой литературы) и помещаются приложения. Каждый раздел должен иметь название и начинаться с новой страницы.

Изложение содержания отчета должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одной главы к другой. Текст должен быть напечатан аккуратно, без помарок и подчисток. Листы должны быть пронумерованы и сброшюрованы.

Заголовки разделов и подразделов нумеруются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. Страницы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на нем не ставят. Нумерация страниц производится последовательно, начиная со второй страницы, на которой, так же, как и на последующих страницах, проставляют номер внизу по центру без знаков препинания.

Представленный отчет должен быть подписан студентом на последней странице отчета.

К отчету прилагаются по желанию студента: фотографии, рисунки, нормативно-техническая документация предприятия и др.

Отчет проверяется руководителем практики от института.

В итоговой оценке (дифференцированный зачет) работы студента во время производственной практики (НИР) преподаватель принимает во внимание:

- предоставление отчетной документации;
- содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

Оценка защиты отчета по производственной практике (НИР) проводится согласно фонду оценочных средств по научно-исследовательской работе.

9. Критерии оценивания

При положительном заключении руководителя практики от института по итогам защиты отчета студенту выставляется дифференцированный зачет. Критерии оценки качества прохождения производственной практики (НИР) представлены в таблице 2.

Подведение итогов практики предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики и индивидуального задания. Академическая оценка устанавливается в соответствии со следующей 100-балльной шкалой:

- 86–100 баллов – 5 (отлично);
- 73–85 – 4 (хорошо);
- 60–72 – 3 (удовлетворительно);
- 0–59 – 2 (неудовлетворительно).

Оценка устанавливается по 100-балльной шкале, представленной в таблице 2.

Таблица 2 – Критерии оценки знаний студентов

Балл	Предъявляемые требования
1	2
10	Соответствие оформления текстовой и графической части отчета предъявляемым требованиям
10	Соответствие структуры отчета программе практики, отраженной в методических указаниях (наличие необходимых разделов, в том числе соответствие выводов поставленным целям и задачам)
20	Выполнение индивидуального задания, согласованного с научным руководителем (полнота выполнения задания, степень самостоятельности)

1	2
20	Соответствие содержание разделов отчета индивидуальному заданию (полнота изложения вопросов, наличие необходимых расчетов, иллюстраций, таблиц, логика изложения материала, наличие выводов).
25	Ответы на вопросы комиссии при защите отчета (полнота и четкость ответов, их обоснованность и аргументированность, грамотность речи, степень владения профессиональными и общенаучными терминами и понятиями).
10	Отзыв руководителя практики от организации
100	Итого

Студенту, не набравшему требуемое минимальное количество баллов (< 60), дается две недели для добора необходимых баллов.

Студент, не защитивший отчет по производственной практике (НИР) в установленные сроки, не допускается к выпускной квалификационной работе (ВКР).

10. Примерные контрольные вопросы к отчету по производственной практике (НИР)

1. Опишите поставленную перед вами задачу.
2. Раскройте методы и способы реализации поставленной задачи.
3. Опишите ход выполнения полученного задания, полученные результаты.
4. Перечислите полученные результаты и приобретенные навыки.
5. Как осуществить поиск научной информации?
6. Какими документами регламентируется работа специализированных лабораторий?

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики (НИР)

1. Федеральный закон. Технический регламент «О требованиях к мясу сельскохозяйственной птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту». – М.: Росптицсоюз, 2008. – 103 с.
2. ГОСТ 16367-86. Птицеперерабатывающая промышленность. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2005. – 11 с.

3. ГОСТ 21784-76. Мясо птицы (тушки кур, уток, гусей, индек, цесарок). Технические условия. – М.: Изд-во стандартов, 2001. – 8 с.
4. ГОСТ 55456-2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия. Дата введения 01.01.88. Взамен ГОСТ 16131-70. – М.: Изд-во стандартов, 2013. – 8 с.
5. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб. – М.: Стандартиформ, 2009. – 7 с.
6. ГОСТ 9959-91. Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки. – М.: Стандартиформ, 2009. – 10 с.
7. ГОСТ Р 52417-2005. Мясо птицы механической обвалки. Методы определения массовой доли костных включений и кальция. – М.: Стандартиформ, 2006. – 9 с.
8. ГОСТ Р 52702-2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. – М.: Стандартиформ, 2007. – 14 с.
9. ГОСТ Р 53163-2008. Мясо птицы механической обвалки. Технические условия. – М.: Стандартиформ, 2009. – 10 с.
10. ГОСТ Р ИСО 7218-2008. Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям. – М.: Стандартиформ, 2010. – 53 с.
11. ГОСТ 7.32-2017. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. – М.: Стандартиформ, 2017. – 32 с.
12. ГОСТ Р 7.0.5-2008. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. – М.: Стандартиформ, 2008. – 20 с.
13. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. – М.: Ника, 2001. – 320 с.
14. ТУ 9214-080-52924334-08. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные фаршированные и панированные. – М.: Ника, 2008. – 5 с.

15. Абрамова, Л.А. Тенденции развития переработки мяса птицы / Л.А. Абрамова // Птица и птицепродукты. – 2013. – № 4.
16. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов / под ред. И.А. Рогова. – М.: Агропромиздат, 2008. – 576 с.
17. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антонова, И.А. Глотова, И.А. Рогова. – М.: Колос, 2004. – 570 с.
18. Антипова, Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР / Л.В. Антипова, Н.М. Ильина, Г.П. Козюлин. – М.: КолосС, 2013. – 320 с.
19. Боравский, В.А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В.А. Боравский. – М.: Салон-Пресс, 2002. – 575 с.
20. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование мясокомбинатов / С.А. Бредихин, О.В. Бредихина, О.В. Космодемьянский. – М.: Колос, 2010. – 392 с.
21. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока / С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин. – М.: Колос, 2001. – 400 с.
22. Винникова, Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: учебник / Л.Г. Винникова. – Киев: Фирма «ИНКОС», 2006. – 600 с.
23. Вокорина, Е.Н. Обогащенное пастеризованное молоко / Е.Н. Вокорина, Н.Б. Гаврилова, О.В. Пасько // Молочная промышленность. – 2005. – № 4. – С. 34–35.
24. Голубев, И.Г. Оборудование для переработки мяса. Каталог / И.Г. Голубев, В.М. Горин, И.М. Парфентьева. – М.: Росинформагротех, 2005. – 220 с.
25. Донченко, Л.В. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания / Л.В. Донченко, Д. Надыкин. – М.: Пищевая промышленность, 2003. – 296 с.
26. Драмшаева, С.Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров / С.Т. Драмшаева. – М.: Колос, 2005.
27. Евграфов, О.В. Основы экологии и охрана окружающей среды. / О.В. Евграфов, А.А. Вакулин, А.К. Рустамов. – М.: Колос, 2013. – С. 39–73.
28. Журавская, Н.К. Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов / Н.К. Журавская, Л.Т. Алехина, Л.М. Отряшенкова. – М.: Агропромиздат, 2004.

29. Заяс, Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов / Ю.Ф. Заяс. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2004.
30. Ивашов, В.И. Оборудование для переработки мяса / В.И. Ивашов. – СПб.: ГИОРД, 2007.
31. Кармас, Э. Технология колбасных изделий / Э. Кармас. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 2001. – 256 с.
32. Корнюшко, Л.Н. Оборудование для производства колбасных изделий: справочник / Л.Н. Корнюшко. – М.: Колос, 1993. – 304 с.
33. Лисицын, А.Б. Производство мясной продукции на основе биотехнологии / А.Б. Лисицын, Н.Н. Липатов, Л.С. Кудряшов; под общей ред. Н.Н. Липатова. – М.: ВНИИМП, 2005. – 369 с.
34. Мандро, Н.М. Перспектива совершенствования технологических методов переработки мяса цыплят-бройлеров / Н.М. Мандро, Ю.Ю. Денисович // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 10. – С. 41–43.
35. Мышалова, О.М. Общая технология мясной отрасли: учеб. пособие / О.М. Мышалова. – Кемерово: ЛМТ КемТИПП, 2014. – 100 с.
36. Пелеев, А.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности / А.И. Пелеев. – М.: Пищевая промышленность, 1971. – 502 с.
37. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2006. – 448 с.
38. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие / В.М. Позняковский, О.А. Рязанова, К.Я. Мотовилов; под общ. ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. – 216 с.
39. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: Агропромиздат, 2000. – 563 с.
40. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения / Р.П. Корнелаева, П.П. Степаненко, Е.В. Павлова [и др.]. – М., 2006. – 407 с.
41. Сидоров, М.А. Микробиология мяса и мясопродуктов / М.А. Сидоров, Р.П. Корнелаева. – 3-е изд. – М.: Колос, 2003. – 134 с.

Приложение А

Образец оформления титульного листа отчета

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра « _____
_____ »

ОТЧЕТ

О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

в организации (предприятии) _____

Студент направления подготовки:
35.03.07 «Технология производства и переработки
с.-х. продукции»

Фамилия Имя Отчество (полностью)

Курс/ группа _____

Руководитель от организации

Фамилия Имя Отчество (полностью)

Руководитель от института

Фамилия Имя Отчество (полностью)

Дата сдачи отчета « ____ » _____ 20__ г.

Дата защиты отчета « ____ » _____ 20__ г.

Оценка _____

Красноярск 20__

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

*Методические указания
по производственной практике*

Тюрина Лилия Евгеньевна

Электронное издание

Редактор Т.М. Мастрич

Подписано в свет 28.11.2019. Регистрационный номер 368
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
e-mail: rio@kgau.ru