

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 Кормление и ТППЖ

Директор института Лефлер Т.Ф.
"12" 09/16 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Г.И. Шикова
"13" 09 2016 г.



ПРОГРАММА НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ПРАКТИКИ

для подготовки бакалавров Ф1 ОС ВО

Направление 36.04.02. «Зоотехния»

Профиль:

Курс: 1, 2


Семестры: 1, 2, 4

Форма обучения: очная

Квалификация: магистр

Красноярск, 2016

Составители: Юдахина М.А., к. с.-х. н.

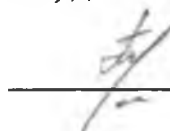
 « 6 » 09 2016г.

Рецензент: Тошубаев А.И. д-р с.-х. наук, проф.
« 06 » 09 2016г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 36.04.02. «Зоотехния»

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 1 « 6 » 09 2016 г.

Зав. кафедрой Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор

 « 12 » 09 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института ПБиВМ
_____ протокол № 1 «12» 09 2016г.

Председатель методической комиссии
Турицына Е.Г. д.в.н., доцент Турицына «12» 09 2016г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)
Лефлер Т.Ф., д. с.-х. н., профессор Лефлер «12» 09 2016 г.

Оглавление

Содержание	5
1. Требования к научно-исследовательской практике	5
2. Цели и задачи программы научно-исследовательской практики	5
3. Организационно-методические данные научно-исследовательской практики	5
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение	9
4.1. Основная литература	9
4.2. Дополнительная литература:	10
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	14
6. Материально-техническое обеспечение	14
Приложения	15

Аннотация

Настоящая Программа разработана в соответствии Федеральным законом об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования от 27.11.2015 г. № 1383. Практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами. Организация практики направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника. Длительность практики 17 недель. Научно-исследовательская практика является выездной и проводится вне корпуса, в котором расположен ИПБиВМ. Практика проводится в непрерывно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО. По итогам практики студент представляет письменный отчет и проходит собеседование на кафедре, организующей руководство практикой.

1. Требования к научно-исследовательской практике

Реализация требований ФГОС ВО, ООП ВО и Учебного плана по направлению подготовки магистратуры 36.04.02. «Зоотехния» должна формировать следующие компетенции:

ПК-3 способностью к организации научно-исследовательской деятельности;

ПК-6 способностью и готовностью использовать современные психолого-педагогические теории и методы в профессиональной и социальной деятельности;

2. Цели и задачи программы научно-исследовательской практики.

Целью научно-исследовательской практики является формирование у магистров профессиональных компетенций, направленных на приобретение навыков выполнения научно-исследовательских и производственно-технических работ с применением различного оборудования и компьютерных технологий.

Задачей научно-исследовательской практики является: определить объект, предмет и изучаемый фактор научно-исследовательской работы; самостоятельно сформулировать актуальность, цель и задачи исследований; самостоятельно выполнять исследования по теме магистерской диссертации; выбирать соответствующие методы исследования исходя из цели и задач работы; проводить статистическую обработку первичного экспериментального материала; вести поиск литературных источников.

В период научно-исследовательской практики студенты наряду со сбором материалов по дипломному проектированию должны по возможности участвовать в решении текущих производственных задач.

Научно-исследовательская практика производится на предприятиях, в организациях, закрепленных приказом ректора Красноярского ГАУ.

Выпускник должен:

Знать:

- основные методы математической обработки экспериментальных данных,
- современные методы исследований в области общей и частной зоотехнии,
- проблематику в зоотехнической области.

Уметь:

- формулировать научную проблему в зоотехнии,
- подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании,
- делать заключения по результатам проводимых исследований.

Владеть:

- способами обработки данных,
- методами анализа и организации исследования.

3. Организационно-методические данные научно-исследовательской практики

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость				
	зач. ед.	час	по семестрам		
			№ 1	№ 2	№ 4
Общая трудоемкость по учебному плану	25,5	918	216	496	216

Ответственность за организацию и проведение практики несет директор института. Учебно-методическое и научное руководство практикой осуществляет кафедра «Формирования животных, технологии производства, переработки и хранения с.-х. продукции».

Научно-исследовательская практика студентов проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях. Основанием прохождения практики студентов является договор между Красноярским ГАУ

и предприятием, учреждением или организацией. Договор должен быть оформлен не позднее чем за неделю до начала практики.

Приказ ректора о закреплении студентов за базами практик готовит директорат. Изменение базы практик допускаются в отдельных случаях по решению заведующего выпускающей кафедрой и оформляются приказом ректора.

За две недели до начала практики со студентами-практикантами проводится конференция, на которой объясняются цели и задачи практики, выдается необходимая документация: программа практики, путевка (направление на предприятие), календарный план-график прохождения практики.

Для руководства практикой студентов назначаются научные руководители практики от кафедры. Для руководства практикой студентов в организации назначается руководитель практики от организации.

Научный руководитель практики от кафедры:

- разрабатывает задание на практику;
- принимает участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ в соответствии с программой практики;
- оказывает методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий и сборе материалов;
- координирует свою работу с руководителем практики от организации;
- осуществляет контроль за ходом работы студентов в период практики;
- оформляет академическую ведомость и зачетные книжки студентов;
- оценивает выполнение задания практики.

Заведующий кафедрой:

- обеспечивает проведение всех организационных мероприятий (конференций) перед выходом студентов на практику и по её завершении;
- оформляет путевку на прохождение практики;
- оценивает оформление отчета по практике;
- участвует в работе комиссии кафедры по защите отчета о прохождении научно-исследовательской практики.

Руководитель практики от предприятия:

- разрабатывает план-график прохождения практики;
- руководит сбором материалов для написания отчета;
- обеспечивает практиканта необходимой информацией в соответствии с программой практики;
- консультирует, разъясняет и организует связь студентов с другими специалистами предприятия;
- контролирует процесс формирования у студентов навыков и умений выполнять определенные работы;
- осуществляет контроль за обеспечением предприятием нормальных условий труда и быта студентов, контролирует проведение со студентами обязательных инструктажей по охране труда и технике безопасности;
- дает отзыв о работе студента в характеристике-отзыве.

Права и обязанности студентов в период прохождения научно-исследовательской практики определяются Конституцией Российской Федерации, трудовым законодательством, а также правилами охраны труда и внутреннего распорядка предприятия.

Студент-практикант обязан:

- осуществлять все виды работ, предусмотренные программой практики и календарным планом-графиком, качественно и в установленные сроки;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего распорядка;
- выполнять требования охраны труда и научно-исследовательской санитарии;
- активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия, организации, учреждения;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- ежедневно вести записи в календарном плане-графике с указанием характера, содержания и порядка выполнения работы;
- систематически представлять руководителю информацию о выполненной работе, в назначенные сроки являться на консультации к руководителю от университета;

- собирать необходимые материалы для написания выпускной работы (проекта) согласно заданию на практику;
- по окончании практики представить на кафедру надлежащим образом оформленный отчет о прохождении научно-исследовательской практики.

На студентов, привлеченных на оплачиваемые должности, распространяется трудовое законодательство, в том числе и государственному социальному страхованию наравне со всеми сотрудниками. На них ведется трудовая книжка, в которой производится соответствующая запись или производится запись в имеющейся у студента трудовой книжке.

На основании налогового законодательства в период практики студенты пользуются налоговыми льготами с подоходного налога. Размер необлагаемого дохода составляет 10 минимальных размеров заработной платы (инструкция Госналогслужбы № 5).

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

Студенту, совмещающему учебу в вузе с работой на предприятии, в учреждении или организации, кафедра имеет право разрешить прохождение научно-исследовательской практики по месту работы студента при условии, что характер работы, выполняемой студентом, соответствует профилю основной образовательной программы.

В период практики студент ведет дневник по прилагаемой форме (приложения 1 – 8).

В дневнике подробно описываются: 1) вид; 2) объем и результаты работы; 3) машины; 4) оборудование, используемое в технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; 5) регламент технологического процесса; 6) ассортимент продукции; 7) лицензия и качество; 8) реклама; 9) менеджмент. Описывается также присутствие продукции на региональном рынке.

Периодически (не реже одного раза в неделю) дневник просматривает руководитель практики от предприятия, делая подписи, а по окончании практики заверяет его печатью.

Руководитель практики от предприятия дает производственную характеристику студенту, заверенную печатью.

В течение недели по окончании практики студент обязан подготовить и защитить отчет. Отчет по научно-исследовательской практике составляется индивидуально каждым студентом и должен отражать его производственную и научную работу, объемом 5-20 стр. машинописного текста, не считая приложений (схем, планировок, расчетов и т.п.).

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

В тексте отчета необходимо отразить организационно-экономическую характеристику деятельности объекта научно-исследовательской практики: организационно-правовой статус предприятия, основные экономические показатели в динамике, организацию коммерческой и технологической работы, выводы и предложения.

Примерная схема отчета:

- титульный лист;
- содержание (оглавление);
- введение;
- цели и задачи исследований;
- материал и методика исследований (схема опыта);
- результаты исследований;
- выводы и предложения;
- библиографический список;
- приложения (формы, схемы, буклеты, рекламный материал, устав предприятия и т. д.).

Работа должна быть оформлена на одной стороне листа бумаги формата А4 по ГОСТ 9327-60. Текст дипломной работы следует печатать шрифтом № 14 Times New Roman, межстрочный интервал – полуторный, соблюдая следующие размеры полей по ГОСТ 7.32-91: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 15 мм, верхнее и нижнее – не менее 20 мм.

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

Во введении:

- обосновывается выбор темы, ее актуальность;
- характеризуется степень разработанности темы в отечественной и мировой науке;

- определяются объект и предмет исследования;
- формулируются основная цель и задачи работы;
- раскрываются теоретико-методологические основы исследования;
- характеризуется практическая значимость исследования;
- представляется структура работы, а также краткое содержание глав и параграфов основной части.

ти.

В актуальности указывается на недостаточную проработанность данной темы в теоретическом или практическом аспектах, а также важность ее для решения конкретных хозяйственных задач.

Цель исследования определяет, для чего проводится исследование, что планируется получить в результате. Цель работы ориентирует на анализ и решение проблемы в двух основных направлениях – теоретическом и прикладном.

Задачи исследования – это алгоритм достижения цели исследования. Это ступеньки, на каждой из которых производится та или иная исследовательская операция (изучение необходимой литературы, сбор эмпирических данных, их анализ, сопоставление: построение классификаций разработка методик и их реализация и т.д.). Задачи исследования могут быть условно разделены на основные и дополнительные. Основные предполагают поиск ответа на его центральный вопрос: каковы пути и средства решения исследуемой проблемы? Дополнительные задачи помогают выяснить сопутствующие главной проблеме исследования обстоятельства, факторы, причины. Задачи исследования представляют собой теоретические и практические результаты, которые должны быть получены в бакалаврской работе.

Объект исследования – это то, на что направлен процесс познания. Объект исследования – это более широкое понятие, чем предмет. К объекту относят процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию, а также совокупность экономических отношений, механизмов и институтов.

Предмет исследования – это наиболее значимые с теоретической или практической точки зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта которые подлежат непосредственному изучению в рамках намечающегося исследования. Предмет исследования – это тот аспект проблемы, который исследуется в выпускной работе, и находится в границах объекта. Предмет исследования определяет тему работы.

Объект и предмет исследования как научные категории соотносятся как общее и частное.

Методы – это способы, приемы, правила, принципы, которые использовал студент в своей работе.

В результатах исследований включают технологические схемы производства опытных образцов, физико-химические и органолептические показатели, дегустационная оценка, предполагаемый экономический эффект.

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. Каждый раздел (глава) должен заканчиваться выводами. 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.

Отчет должен содержать анализ технологического процесса, выводы и предложения студента. Представленный отчет должен быть подписан студентом. К отчету прилагаются: фотографии, схемы технологического процесса, буклеты, этикетки и рекламный материал предприятия.

Отчет проверяется преподавателем - руководителем практики.

Защиту отчета проводят на открытых заседаниях комиссий, назначенных заведующим кафедрой. Оценка отчета - дифференцированная.

В итоговой оценке работы студента во время научно-исследовательской практики комиссией принимается во внимание:

- характеристика и оценка руководителя практики от предприятия (организации, учреждения);
- оценка научного руководителя от кафедры;
- содержание и качество оформления отчета;
- содержание доклада и ответы студента на вопросы во время защиты отчета.

По окончании практики студент сдает дифференцированный зачет. Студенту могут быть выставлены следующие виды оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Продолжительность доклада не более 10 минут с кратким освещением разделов отчета. В своем кратком сообщении студент должен выделить основные, наиболее значимые моменты по каждому из этапов практики. Особое внимание при защите обратить на ту информацию, в сборе и обработке которой студент принял непосредственное, личное участие и получил результаты. Доклады должны в обязательном порядке сопровождаться электронной презентацией, в которую включают таблицы, графики, диаграммы фото и т.д.. В презентации должно быть не более 10 слайдов, не злоупотребляя при этом эффектами анимации (белый фон, черные буквы). В процессе защиты студент должен ответить на поставленные перед ним вопросы. При положительном заключении выпускающей кафедры по итогам защиты отчета студенту выставляется оценка, которая проставляется в зачетную книжку студента.

«Отлично» выставляется за защиту отчета, если ответ полный, используется наглядность, выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными содержания, легко отвечает на поставленные вопросы соответственно квалификации.

«Хорошо» выставляется за защиту, если студент показывает знание вопросов темы согласно установленному уровню квалификации, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за устный ответ, если студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие ответы на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за устный ответ при защите отчета, если студент не знает содержания работы, не может отвечать на поставленные вопросы по ее теме.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательную характеристику и оценку руководителя практики от предприятия или итоговую неудовлетворительную оценку при защите отчета, решением кафедры направляется на повторную практику.

Студент, получивший неудовлетворительную оценку за преддипломную практику, не допускается к выполнению выпускной квалификационной работы и итоговой государственной аттестации.

Наиболее удачные в теоретическом и практическом отношении отчеты по решению комиссии могут быть рекомендованы на конкурс отчетов, признаны лучшими отчетами.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение

4.1. Основная литература

1. Арсенева, Т.П. Справочник технолога молочного производства// Т.П. Арсенева. - СПб.: ГИОРД, 2003.
2. Бредихин, С.А. Технология и техника переработки молока / С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин. - М.: Колос, 2001. - 400 с.
3. Бондаренко, Н. В. Практикум по пчеловодству / Н. В. Бондаренко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Л. : Колос, 1981. - 176 с.
4. Вокорина, Е.Н. Обогащенное пастеризованное молоко / Вокорина Е.Н., Гаврилова Н.Б.,Пасько О.В. //Молочная промышленность. - 2005. - № 4. - С. 34-35.
5. Волков, А. Д. Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства / А. Д. Волков. - СПб. : Лань, 2008. - 203 с.
6. Вышемирский, Ф. А. Производство масла из коровьего молока в России / Ф. А. Вышемирский. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 284 с.
7. Гераймович, О.А. Внедрение ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия» / Гераймович О.А., Макеева И.А. // Молочная промышленность. - 2003. - № 11. - С. 19-20.
8. Глущенко, Н.А. Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства / Н. А. Глущенко, Л. Ф. Глущенко. - М. : КолосС, 2009. - 302 с.
9. Голубева, Л.В. Новый желированный продукт с высокой пищевой ценностью / Голубева Л.В., Мельникова Е.И., Гринько О.Н. // Молочная река. - 2005. - № 3. - С. 24-25.
10. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - СПб. : Гиорд, 2010. - 328 с.
11. Дегтерев, Г.П. Технологии и средства механизации животноводства / Г. П. Дегтерев. - Москва : Столичная ярмарка, 2010. - 384 с.
12. Донченко, Л.В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. - М. : ДеЛи, 2002. - 304 с.
13. Исупов, В.П. Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение В.П. Исупов.-СПб.-Гиорд. 2000.-166с.
14. Кузнецов, В.В. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 3. - Сыры : В.В. Кузнецов, Г.Г. Шиллер; Под ред. Г.Г. Шиллера. - СПб.: ГИОРД. 2003.-512 с.
15. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности: свойства и применение/Э. Люк. М. Ягер.-СПб.: Гиорд, 2003.-255с.

16. Матвеева, И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий / И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. - М.: Издательский дом Синергия. 2001. - 114с.
17. Машанов, А. И. Пищевые оболочки / А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова : М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2010. - 165 с.
18. Нечаев, А.П. Пищевая химия/ А.П. Нечаев.-СПб.,Тиорд. 2001.-580с.
19. Нечаев, А.П. Пищевые добавки/А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.Н. Зайцев.-М.: Колос. 2002.-254с.
20. Оноприйко, А.В. Производство молочных продуктов: Практическое пособие / А.В. Оноприйко, А.Г. Храмов, В.А. Оноприйко - М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д: издательский центр «МарТ», 2004. - 384 с.
21. Основы ветеринарии / под ред. И. М. Белякова, Ф. И. Василевича. - М. : КолосС, 2004. - 558 с
22. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 214 с.
23. Пчеловодство / Н. И. Кривцов [и др.]. - СПб. : Лань, 2010. - 447 с.
24. Пчеловодство / Ю. А. Черевко [и др.]. ; под ред. Ю. А. Черевко ; Междунар. ассоц. "Агрообразование". - М. : КолосС, 2006. - 295 с.
25. Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса / В. В. Рогожин. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 453 с.
26. Рогожин, В. В. Биохимия мышц и мяса / В. В. Рогожин. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 236 с.
27. Савельев, А.А. Некоторые аспекты повышения качества и выхода сыра / Савельев А.А., Сорокин М.Ю., Шнейдер Л.К., Крышин А.Т. // Сыроделие и маслоделие. - 2002. - № 1.-С. 16-18.
28. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок/Л.А. Сарафанова,- СПб.: Гиорд, 2001. 170с.
29. Сельскохозяйственная биотехнология / под ред. В. С. Шевелухи. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Высшая школа, 2003. - 468 с.
30. Степанов, Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептура. Т.1. Цельно-молочные продукты. - СПб.: ГИОРД, 2003.-384с.
31. Табаков, Н. А. Практикум по пчеловодству / Н. А. Табаков, М. А. Юдахина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2011. - 188 с.
32. Технология производства и переработки продукции животноводства (спецтехнология) / под ред. М. В. Шалака, В. В. Малашко. - Минск : Ураджай, 2001. - 436 с.
33. Типсина, Н.Н. Детское и диетическое питание / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2007. - 96 с.
34. Тюрина, Л.Е. Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты: учеб. пособие / Л.Е. Тюрина, М.Г. Александрова, Н.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2010. - 95с
35. Тюрина, Л.Е. Использование и переработка сои / Л.Е. Тюрина. Н.А. Табаков// Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2008. - 92с.

4.2. Дополнительная литература:

1. ГОСТ 240-85. Маргарин. Общие технические условия.
2. ГОСТ 26181-84. Продукты переработки плодов и овощей. Методы определения сорбиновой кислоты.
3. ГОСТ Р 50476-93. Продукты переработки плодов и овощей. Метод определения содержания сорбиновой и бензойной кислот при их совместном присутствии.
4. ГОСТ Р5074-97. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
5. Аветисян, Г. А. Пчеловодство / Г. А. Аветисян, Ю. А. Черевко. - М. : ИРПО : Академия, 2001. - 312 с.
6. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л. В. Антипова, И. А. Глютова, И. А. Рогова. - М. : Колос, 2004. - 570 с.
7. Боравский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боравский. - М. : Солон-Пресс, 2002. - 575 с.
8. Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов: Методические указания. — М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России. 1999.-24 с.
9. Гигиенические требования к качеству и безопасности производственного сырья в пищевых продуктах. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2-3-2-560-96. — М.: Госкомсанэпиднадзор России, 1997. — 269 с.
10. Гробов, О. Ф. Болезни и вредители пчел / О. Ф. Гробов, А. К. Липовице. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Мир, 2003 ; М. : Колос, 2003. - 286 с.
11. Жебровский, Л. С. Селекция животных / Л. С. Жебровский. - СПб. : Лань, 2002. - 254 с.
12. Куликов, Л. В. История и методология зоотехнической науки / Л. В. Куликов. - М. : Российский университет дружбы народов, 2001. - 145 с.
13. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / А. А. Курочкин, В. В. Ляшенко ; под ред. В. В. Баутина. - М. : Колос, 2001. - 440 с.

14. Люк, Э. Консерванты в пищевой промышленности/ Э. Люк, М. Ягер.- 3-е изд. Пер. с нем. - СПб: ГИОРД, 2000. — 256 с
15. Переработка мяса птицы / под ред. Алана Р. Сэмса, под науч. ред. В. В. Гушина. - СПб. : Профессия, 2007. - 430 с.
16. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность / В. М. Позняковский. - 5-е изд., стер. 4-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 526 с.
17. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов / В. М. Позняковский. - Новосибирск : Издательство Новосибирского университета, 2001. - 524 с.
18. Пчеловодство: Об опыте известных пчеловодов мира. - , 3-е изд., с изм. - Мн. : Современное слово, 2000. - 272 с.
19. Розанцев, Э.Г. Биохимия мяса и мясных продуктов (общая часть) / Э. Г. Розанцев. - М. : ДеЛи принт, 2006. - 235 с.
20. Рогов, И. А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : Колос, 2000. - 367 с.
21. Сборник рецептур мясных изделий и колбас [Текст] / сост. Юхневич, К.П. - СПб. : ПрофиКС, 2003. - 328 с.
22. Техника и технология производства сливочного масла и сыра / С. А. Бредихин, В. Н. Юрин. - М. : КолосС, 2007. - 318 с.
23. Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности / Л. В. Антипова [и др.]. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 195 с.
24. Хлебников, В.И. Технология товаров (продовольственных) / В. И. Хлебников. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2002. - 425 с.
25. Храмцов, А.Г. Безотходная переработка молочного сырья / А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. - М. : КолосС, 2008. - 199 с.
26. Чекулаева, Л.В. Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья / Л. В. Чекулаева, К. К. Полянский, Л. В. Голубева. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 248 с.
27. Черевко, Ю.А. Приусадебное хозяйство. Пчеловодство / Черевко Ю.А. - М. : Эксмо- Пресс, 2001. - 368 с.
28. Щербаков, В. Г. Биохимия / В. Г. Щербаков. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб. : Гиорд, 2005. - 466 с.
29. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 382 с.
30. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. первому. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 474 с.
31. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность / Е. Б. Ивашевская [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - 2-е изд., стер. 1-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 206 с.
32. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., стер. 2-му. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 309 с.
33. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / под ред. В. М. Позняковского. - 6-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. - 305 с.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Направление подготовки (36.04.02 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции») бакалавр

Количество студентов 10

Общая трудоемкость: 918 часов.

№ п/п	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Биохимия молока и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2012	Печ.		Библ.		20	23
2	Биохимия молока и молочных продуктов	К. К. Горбатова, П. И. Гунькова	СПб.: Гиорд	2010	Печ.		Библ.		20	50
3	Биохимия мышц и мяса	В. В. Рогожин	СПб.: ГИОРД	2009	Печ.		Библ.		20	28
4	Детское и диетическое питание	Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова	Красноярск : КрасГАУ	2007	Печ.		Библ.		20	46
5	Использование и переработка сои	Л.Е. Тюрина. Н.А. Табаков	Красноярск : КрасГАУ	2008	Печ.		Библ.	Каф.	20	45
6	История основных пищевых продуктов (введение в специальность)	Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта	М. : ДеЛи	2002	Печ.		Библ.		20	22
7	Консерванты в пищевой промышленности	Люк Э., Ягер М.	СПб.:Гиорд	2003	Печ.		Библ.		20	13
8	Нетрадиционные молочные и кисломолочные продукты	Л.Е.Тюрина	Красноярск : КрасГАУ	2010	Печ.		Библ.	Каф.	20	25
9	Основы ветеринарии	под ред. И. М. Белякова, Ф. И. Василевича	М. : КолосС	2004	Печ.		Библ.		20	71
10	Основы опытного дела в животноводстве	А. И. Овсянников.	М. : Колос	1976	Печ.		Библ.		20	10
11	Основы опытного дела в животноводстве	А. И. Овсянников.	Заказано						20	25
12	Пищевая химия	Нечаев А.П.	СПб.: Гиорд	2001	Печ.		Библ.		20	86
13	Пищевые добавки	Нечаев А.П.	Колос-Пресс	2002	Печ.		Библ.		20	13
14	Пищевые добавки и пряности: история, состав и применение	Исупов В.П.	СПб.: Гиорд	2000	Печ.		Библ.		20	35
15	Пищевые оболочки	А. И. Машанов, Н. В. Каменская, М. Г. Александрова	Красноярск : КрасГАУ	2010	Печ.		Библ.		20	65
16	Практикум по пчеловодству	Н. А. Табаков, М. А. Юдахина	КрасГАУ	2011	Печ.		Библ.		20	70

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
17	Практикум по технологии производства продуктов овцеводства и козоводства	А. Д. Волков	СПб. : Лань	2008	Печ.		+		20	30
18	Применение пищевых добавок	Сарафанова Л.А.	СПб.: Гиорд	2001	Печ.		Библ.		20	50
19	Пчеловодство	Н. И. Кривцов [и др.].	СПб. : Лань	2010	Печ.		Библ.		20	104
20	Производство масла из коровьего молока в России	Ф. А. Вышемирский.	СПб. : ГИОРД	2010	Печ.		+		20	31
21	Пчеловодство	Ю. А. Черевко [и др.]. ; под ред. Ю. А. Черевко	М. : КолосС	2006	Печ.		Библ.		20	50
22	Сельскохозяйственная биотехнология	под ред. В. С. Шевелухи	М.: Высшая школа	2003	Печ.		Библ.		20	45
23	Сельскохозяйственная экология: учебное пособие для студентов высших учебных заведений.	Урзаев Н.А.	М.: Колос	2000	Печ.		Библ.		20	100
24	Современное состояние и перспективы развития северного оленеводства в России	Д. И. Сыроватский, М. П. Неустроев	М. : Росинформагротех	2007	Печ.		Библ.		20	26
25	Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства	Н. А. Глущенко, Л. Ф. Глущенко	М. : КолосС	2009	Печ.		+		20	18
26	Технология молока и молочных продуктов	Г.Н. Крусь	КолосС	2005	Печ.		Библ.		20	25
27	Технология и техника переработки молока	Бредихин С.А.	М.: Колос	2003	Печ.		Библ.		20	12
28	Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства	А. А. Курочкин	М. : КолосС	2010	Печ.		+		20	3
29	Технологическое оборудование перерабатывающей промышленности	А. И. Машанов, В. В. Матюшев, Л. С. Зобнина	Красноярск : КрасноярГАУ	2011	Печ.		+		20	65
30	Технология производства и переработки продукции животноводства (спецтехнология)	под ред. М. В. Шалака, В. В. Малашко	Минск : Ураджай	2001	Печ.		+		20	103
31	Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов	Новосибирск : Сибирское университетское издательство	2009	Печ.		Библ.		20	54

Зав. библиотекой ИльинПредседатель МК института ИльинЗав. кафедрой Ильин

5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Итоговый контроль – защита отчета по научно-исследовательской научно-исследовательской практике.

6. Материально-техническое обеспечение

Защита отчетов проводится в аудитории оснащенной телевизором, DVD- проигрывателем и мультимедийной установкой для демонстрации видеофильмов и презентаций.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Юдахина М.А. к. с.-х. в. _____

РЕЦЕНЗИЯ

На программу научно-исследовательской практики для магистрантов 2 курса института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины, обучающихся по направлению подготовки 36.04.02 «Зоотехния»

Составитель: Юдахина М.А. к.с.-х.н., доцент

Целью научно-исследовательской практики является формирование у магистров профессиональных компетенций, направленных на приобретение навыков выполнения научно-исследовательских и производственно-технических работ с применением различного оборудования и компьютерных технологий.

Компетенции, указанные в рабочей программе, полностью соответствуют плану, предложенному автором, и подробно описаны в модулях. Программа составлена в соответствии с ФГОС ВО, имеет логически - завершенную структуру, включает в себя все необходимые и приобретаемые в процессе изучения навыки и умения. В программе изложены требования к оформлению отчета по практике выпускника и библиографический список.

Данная рабочая программа научно-исследовательской практики, составленная доцентом, к.с.-х.н. Юдахиной М.А. может быть использована для оценки подготовки выпускника института прикладной биотехнологии и ветеринарной медицины по направлению 36.04.02 «Зоотехния», к решению профессиональных задач.

Рецензент:

д.с.-х.н., профессор,
заведующий Красноярской лабораторией
«Разведение крупного рогатого
скота» ВНИИплем



А.И. Голубков