

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт пищевых производств
Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:

Директор института

Величко Н.А.

“ 5 ” 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Пыжикова Н.И.

“ 6 ” 2016 г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Профиль **Технология мяса и мясных продуктов**

Курс **1/1/1**

Семестры **2/2/2**

Форма обучения **очная/ заочная/очно-заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2016

РЕЦЕНЗИЯ

на программу *Практика по получению первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности*

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО

по направлению 19.03.03 «Технология мяса и мясных продуктов»

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ Речкиной Е.А., составлена в соответствии с ФГОС ВО 3-го поколения, предназначена для студентов 1 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена форма, место и время проведения практики по получению первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности.

В программе представлен тематический план практики по получению первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности, для студентов.

Содержание и трудоемкость соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов складывается из знакомства и сбора информации о предприятии, оформлении и написании отчета и подготовки к текущему контролю знаний.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать программу - план, практики по получению первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности, для преподавателей и студентов.

По объему изложенного материала и его информативности программа практики по получению первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности, является необходимой для обучения студентов ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

Директор ООО «Крайпищеснаб»



А.П. Ковалев

Составители: Речкина Е.А., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Е.А. Речкина «26» 05 2016 г.

Рецензент: * Ковалев А.П.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения* с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол

№ 11 «26» 05 2016 г.

Зав. кафедрой Н.А. Величко Величко Н.А., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» 05 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института мифевох
производства протокол № 9 «27» 05 2016 г.

Председатель методической комиссии

Демина О.В., к.т.н., доцент



(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» 05 2016 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности)

* Величко Н.А., д.т.н., профессор



(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» 05 2016 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | | |
|----|--|----|
| | Аннотация | 5 |
| 1. | Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения | 5 |
| 2. | Место учебной практики в структуре ОПОП | 6 |
| 3. | Формы, место и время проведения учебной практики | 7 |
| 4. | Структура и содержание учебной практики | 8 |
| 5. | Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций | 9 |
| 6. | Учебно-методическое и информационное обеспечение практики | 10 |
| | 6.1 Основная литература | 10 |
| | 6.2 Дополнительная литература | 11 |
| | 6.3 Карта обеспеченности литературой | 11 |
| 7. | Материально-техническое обеспечение практики | 13 |
| 8. | Протокол изменения РПД | 14 |

Аннотация

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (профиль «Технология мяса и мясных продуктов») всех форм обучения. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика нацелена на формирование профессиональных компетенций научно – исследовательской деятельности (ПК - 26, ПК-27, ПК-30).

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности охватывает круг вопросов, связанных с проведение технических измерений, составление описаний проводимых исследований, подготовка данных для составления научных обзоров и публикаций, а также по составлению научных отчетов по выполненному заданию и во внедрении результатов исследований и разработок в области пищевых производств.

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет **3** зачетные единицы, **108** часов.

1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Данная программа разработана для проведения практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студентов после 2 (2/2) семестра обучения.

Цель данной практики - является систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской работы по направлению подготовки – 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» на пищевых предприятиях.

В задачи «Практики по получению первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности» входит:

- Ознакомление студента с правилами техники охраны безопасности труда, производственной санитарией, внутри данного предприятия.
- Формирование у студентов навыков работы в научно – исследовательской лаборатории;
- Анализ методик для проведения эксперимента;
- Анализ и описание полученных результатов.

Требования к результатам практики:

Процесс прохождения «Практики по получению первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности» направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

- способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК- 26);
- способность измерять, наблюдать и составлять испытание проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработка (ПК-27);
- готовность выполнять работу в области научно – технической деятельности по проектированию (ПК - 30).

В результате «Практики по получению первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности» студент должен:

Знать:

- правила техники безопасности при работе в научно – исследовательской лаборатории;
- методики и требования государственного стандарта к качеству и составу животного сырья;

Уметь:

- проводить лабораторный анализ сырья на предприятие;
- определить качество животного сырья в соответствии с требованиями нормативно – технической документации;
- дать заключение по результатам проведенного анализа животного сырья по его качественным показателям.

Владеть:

- навыками работы в научно – исследовательской лаборатории;
- навыками предоставления итогов исследования в виде докладов, отчетов, рефератов, тезисов, статей, оформленных в соответствии с современными требованиями с привлечением современных информационных технологий.

2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно: производственно-технологическая, экспериментально-исследовательская и проводится после 2 (2/2) семестра.

Содержание программы практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин: «Введение в профиль направления», «История пищевой и перерабатывающей промышленности», «Основы общей и неорганической химии», «Компьютерные технологии».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при изучении следующих дисциплин: «Общая технология отрасли», «Физико-химические основы и биохимические основы технологии мясopодуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Прикладная биотехнология мяса», «Технологическое оборудование предприятий отрасли», а также в профессиональной деятельности.

3. Формы, место и время проведения практики

Практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями.

Способы проведения практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием или межкафедральная инновационная лаборатория Аграрных и пищевых технологий Института пищевых производств.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и предприятиями, организациями (независимо от их организационно-правовых форм), а также ходатайствами с предприятий которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика может осуществляться в инновационной лаборатории Аграрных и пищевых технологий Института пищевых производств, во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры ТК и ПБ студенты обучаются производству полуфабрикатов из мяса, проводят лабораторные исследования по качеству.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен прибыть к месту сбора к началу практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с графиком учебного процесса подготовки бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии консервирования и пищевая биотехнология», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики и технике безопасности на пищевых предприятиях.

Кроме того на организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (программа);
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета, который решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением программы практики.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

4. Структура и содержание практики

Практика проводится после 2 (2/2) семестра в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Самостоятельная работа студента | Трудоемкость, час | Недели |
|--------------|--------------------------|--|-------------------|----------|
| 1 | Теоретический | Изучение методологии и методов научного исследования | 12,5 | 0,25 |
| 2 | НИР | Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по индивидуальному заданию. | 83 | 1,5 |
| 3 | Заключительный | Защита отчета о проделанной научно-исследовательской работе | 12,5 | 0,25 |
| Итого | | | 108 | 2 |

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

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В первой декаде 3 (3) семестра студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет.

Требования к отчету по практике

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Анализ рынка мясного сырья;

2. Химический состав;

3. Использование растительного сырья при производстве мясных продуктов;

Заключение;

Библиографический список.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1. Основная литература

1. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота: Учебное пособие / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. Кемерово: КемТИПП, 2015. – 121 с.

2. Стадникова, С. В. Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы : лабораторный практикум / С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова.— Оренбург : ОГУ, 2014.- 154 с.

3. Морозова, Н. И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова . — 2012. – 208 с.

4. Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.

5. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.

6. Флоренсова, Б. С. Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства: Учебное пособие / Флоренсова Б. С. ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2012. - 90 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Антипова, Л. В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.

2. Боровский, В. А. Энциклопедия по переработке мяса в фермерских хозяйствах и на малых предприятиях / В. А. Боровский. - М.: СОЛОН-Пресс, 2002. - 576 с.

3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко, СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 480 с.

4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.

5. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.

6. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.

7. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учеб. пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Гоголева, П. А. Методические указания по изучению дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов заочной формы обучения направления 110900.62 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / П. А. Гоголева .— 2014. – 50 с.

2. Забалуева, Ю.Ю., Павлова, С.Н., Лескова, С.Ю. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: лабораторный практикум. Улан-Удэ, 2005.

6.4. Программное обеспечение

1. Office 2007 Russian OpenLicensePask NoLev

2. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition.

3. Kaspersky Endpoint Security длябизнеса-СтандартныйRussian Edition. 1000-1499 Node 2 year Eдucational License

4. Acrobat Professional Russian 8.0 AcademicEdition Band R 1-9999

6.3 КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТК и ПБ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Дисциплина: «Практика по получению первичных умений и навыков научно – исследовательской деятельности» Количество студентов 20(15)

Общая трудоемкость дисциплины : 108 часов

| Вид занятий | Наименование | Авторы | Издательство | Год издания | Вид издания | | Место хранения | | Необходимое количество экз. | Количество экз. в вузе |
|-------------|--|---|----------------|-------------|-------------|---------|----------------|------|-----------------------------|------------------------|
| | | | | | Печ. | Электр. | Библ. | Каф. | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| Л, ЛЗ | Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства | Б.С.Флоренсова | КрасГАУ | 2012 | + | | + | | 15 | 135 |
| Л,ЛЗ | Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства | Б.С.Флоренсова | КрасГАУ | 2011 | + | | + | | 15 | 135 |
| Л,ЛЗ | Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота | Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. | КемТИПП | 2015 | | | | | 15 | |
| Л,ЛЗ | Технология производства и переработки продуктов из мяса птицы | С. В. Стадникова, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Ю. С. Кичко, М. В. Клычкова | Оренбург : ОГУ | 2014 | | | | | 15 | |

| | | | | | | | | | | |
|------|--|--|------------------------|------|--|--|--|--|----|--|
| Л,ЛЗ | Технология мяса и мясных продуктов | Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильтяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова | | 2012 | | | | | 15 | |
| Л,ЛЗ | Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции | Т. М. Владимцева | Красноярск: КрасГАУ | 2013 | | | | | 15 | |

Зав. библиотекой _____

Председатель МК _____
института

Зав. кафедрой _____

7. Материально-техническое обеспечение практики

Специализированные аудитории, оснащены спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

Приложение А

Пример оформления титульного листа по практике

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

Кафедра технологии консервирования и
пищевая биотехнология

отчет по учебной практике
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
на тему _____

Студент _____
Группа _____
Руководитель _____

Красноярск 201_г.

8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|-------------|---------------|------------------|--------------------|
| | | | |

Программу разработали:

к.т.н., доцент кафедры ТК и ПБ Е.А. Речкина _____
(подпись)