

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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА»

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Курс 4/5/4

Семестр 8/9/8

Форма обучения очная/заочная/очно-заочная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2016

РЕЦЕНЗИЯ

на программу *Научно – исследовательской работы*
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 4 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 научно – исследовательской работы.

В программе представлена структура и содержание научно – исследовательской работы, для студентов.

Содержание и трудоемкость соответствует тематическому плану. Самостоятельная работа студентов складывается из знакомства и сбора информации о научных разработках в области мясной индустрии, оформлении и написании работы и научной публикации, а так же подготовки к текущему контролю знаний.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать программу научно – исследовательской работы, для преподавателей и студентов.

По объему изложенного материала и его информативности программа научно – исследовательской работы, 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

(подпись)



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

Речкина Е.А. «16» 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 «16» 05 2016 г.

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

«16» 05 2016 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института психологии
психологии 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 практики	5
2.	Место научно – исследовательской работы в структуре ОПОП	7
3.	Формы, место и время проведения научно – исследовательской работы	7
4.	Структура и содержание научно – исследовательской работы	8
5.	Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	9
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	9
	6.1.Основная литература	9
	6.2.Дополнительная литература	10
	6.3. Карта обеспеченности литературой	
	6.4. Программное обеспечение	11
7.	Материально-техническое обеспечение практики	13
8.	Протокол изменения РПД	13

Аннотация

Практика по научно-исследовательской работе является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» всех форм обучения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика по научно-исследовательской работе нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК - 3, ПК-20, ПК-26, ПК – 27) выпускника.

Практика по научно-исследовательской работе охватывает круг вопросов, связанных с исследованием и производством продуктов питания животного происхождения.

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 научно-исследовательской работе студентов бакалавров после 8 (9 / 8) семестра обучения.

Целями «Научно – исследовательской работы» являются закрепление теоретических и практических знаний на производстве, приобретение студентами навыков научно - исследовательской работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачами «Научно – исследовательской работы» являются работа связанная со сбором научно – технической информации отечественного и зарубежного опыта, с особенностями технологий, организацией и ведением технологического процесса на предприятии, механизацией и автоматизацией технологических операций, сбор данных, необходимых для выполнения бакалаврской работы.

Требования к результатам практики

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

а) профессиональных (ПК):

- способностью изучать научно – технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов животного происхождения (ПК-20);
- 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);

В результате «Научно – исследовательской работы» студент должен:

Знать:

- нормативную документацию, регламентирующую технологические процессы, требования к качеству сырья и готовых продуктов;
- принципы и методы системы менеджмента на предприятии;
- характеристику ассортиментной и ценовой политики;
- технологию продуктов питания из мясного сырья, вырабатываемых на предприятии, методы управления технологическими процессами;

Уметь:

- проводить анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
- определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями нормативно – технической документации;
- выбрать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях;
- проводить анализ сырья, готовой продукции, исходя из методик.

Владеть:

- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявление причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их устранению.

2. Место производственной практики по научно-исследовательской работе в структуре ОПОП

«Научно – исследовательская работа», 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.

Содержание программы практики по научно-исследовательской работе опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Пищевая химия», «Научно-исследовательская работа по профилю», «Научные основы производства мяса и мясных продуктов», «Организация научных исследований».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики по научно-исследовательской работе, используются для написания выпускной квалификационной работы, а также в дальнейшей 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.

Способы проведения практики "Научно-исследовательская работа":

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть учебные лаборатории вуза или промышленные предприятия и организации.

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

Стационарная практика может осуществляться в научно-исследовательской лаборатории, а также посещение библиотеки Красноярский ГАУ, во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры ТК и ПБ, студенты исследуют и рассчитывают пищевую ценность разработанных изделия согласной полученной темой в начале практики.

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 научно-исследовательской работе в соответствии с графиком учебного процесса подготовки

студентов 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.

Кроме того на организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах;
- руководства практикой от кафедры Технологии консервирования и пищевая биотехнология;
- 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;
- 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:

- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- 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 8 (9 / 8) семестра в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Таблица 1. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, час	Недел и
1	Теоретический	Изучение методологии и методов расчета пищевой ценности	12,5	0,25
2	НИР	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по 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 научно-исследовательской работы является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В течение 2-х дней после окончания практики 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. Расчет рецептуры полуфабриката или изделия (по заданию)

2. Расчет химического состава полуфабриката или изделия (по заданию)

3. Расчет энергетической полуфабриката или изделия (по заданию)

Заключение

Библиографический список

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение научно – исследовательской работы

6.1 Основная литература

1. Боровков, М.Ф., Фролов, В.П., Серко, С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. СПб.:Издательство «Лань», 2010. – 480 с.: ил.
2. 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.
3. 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.
4. Щербаков, В.Г. Биохимия. СПб.: Гиорд, 2005. – 472 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Минсельхоз США о положении на мировом рынке мяса птицы // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 16. - С.6-7.
2. 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.
3. Положение на мировом рынке мяса // БИКИ - бюллетень иностранной коммерческой информации. - 2012. - N 17. - С.7.

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 Ediucational 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: «Научно – исследовательская работа» 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
Основная										
Практика	Технология и оборудование птицеперерабатывающего производства	Л. В. Антипова, С. В. Полянских, А. А. Калачев	СПб. : ГИОРД	2009	+		+		25	1000
Практика	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко	СПб.: Лань	2008	+		+		25	51
Практика	Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность	В.М. Позняковский	Новосибирск: Сибирское университетское издательство	2009	+		+		25	50
Практика	Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности	Л. В. Антипова и др.	СПб. : ГИОРД	2006	+		+		25	1000

Практика	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2012	+		+		25	135
Практика	Технологические основы переработки, хранения и стандартизации продукции животноводства	Б.С.Флоренсова	КрасГАУ	2011	+		+			135

Зав. библиотекой _____

Председатель МК _____

Зав. кафедрой _____

института

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 НИР

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 производственной практике

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

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)