

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института  Величко Н.А.

"29" июня 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор  Е.И. Тыжикова

"30" июня 2016 г. 2



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА»

для подготовки магистров ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

(код, наименование)

программа: «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения»

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения очная/заочная

Квалификация выпускника магистр

Красноярск 2016

Составители: Смольникова Я. В., к.т.н., доцент С «20» 06 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Рецензенты: Терентьев В. И., к.с-х.н, председатель КПСПК «Сятбор»

Смирнов «21» 06
_____ 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению _____
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» утвержденного приказом Минис-
терства образования и науки Российской Федерации от 21 ноября 2014 г. N 1487

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 10 «23» 06 2016 г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор «23» 06 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Лист согласования рабочей программы

Программа одобрена методической комиссией института
пищевых производств протокол № 10 «28» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии:
Демина О.В., к.т.н., доцент Д «28» 06 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Руководитель магистерской программы по направлению подготовки:
Машанов А. И., д.б.н., профессор «28» 06 2016 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующие кафедрами:
Юс _____

ОГЛАВЛЕНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ	4
2. МЕСТО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ	5
3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ	6
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ	6
7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ	7
8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	7
9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	7
9.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	7
9.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	7
9.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	8
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ	11
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
12. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	14

АННОТАЦИЯ

Производственная технологическая практика является частью блока «Практики» (Б2.П.1) подготовки студентов по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» программа «Ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов питания животного происхождения». Практика реализуется в институте пищевых производств.

Производственная технологическая практика нацелена на формирование ПК-10, 11 компетенций выпускника.

Цели технологической практики заключаются: в закреплении и углублении теоретических основ, формировании знаний, умений и навыков, необходимых для самостоятельной практической деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения и приобретение опыта самостоятельной работы.

Проведение практики предусматривает следующие формы организации учебного процесса: самостоятельная работа студента.

Способы проведения технологической практики: выездная.

Программой технологической практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения технологической практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Программа разработана для проведения технологической практики магистров по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» после окончания аудиторных занятий во 2-м семестре.

Целью технологической практики студентов, обучающихся по программе магистерской подготовки, является закрепление теоретических знаний, освоение методов научных исследований, в ходе которых будут использованы в дальнейшем для выполнения научно-исследовательской работы и написания магистерской диссертации.

Основными задачами технологической практики являются:

- закрепление и расширение теоретических знаний в области технологий производства продуктов питания животного происхождения;
- ознакомление с организацией производственного процесса на предприятиях, осуществляющих производство продуктов питания животного происхождения;
- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;
- изучение методов определения технологических свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- освоение технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
- формирование навыка самостоятельной научной и производственной деятельности.

Требования к результатам практики:

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

- ПК-10 способностью организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ;
- ПК-11 способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

В результате прохождения технологической практики студент должен:

Знать:

- методы руководства коллективом при проведении работ в научно-исследовательских организациях;

- методы экспериментальной работы в рамках сферы научных исследований;
- современные методы сбора и обработки экспериментального материала;
- технологическое и лабораторное оборудование;
- микробиологические, физико-химические характеристики и условия хранения сырья животного происхождения;
- ассортимент продукции и режимов их приготовления;
- методы органолептического и техно-химического контроля продукции сырья животного происхождения.

- Уметь:

- ставить задачи исследования
- выбирать методы экспериментальной работы в рамках сферы интересов научных исследований;
- самостоятельно планировать и выполнять технологические и лабораторные исследования в области контроля качества продукции.

Владеть:

- способностью анализировать, обобщать и описывать результаты эксперимента при проведении НИР по профилю своей профессиональной деятельности;
- способностью проявлять инициативу при проведении научных исследований;
- современной аппаратурой и вычислительными средствами.

2. МЕСТО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП МАГИСТРАТУРЫ

Производственная технологическая практика является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» программа «Ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов питания животного происхождения» и предназначена для дальнейшей ориентации будущих магистров на производственную и научную деятельность. Практика реализуется в институте пищевых производств.

Общая трудоемкость освоения технологической практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Программой технологической практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный в форме зачета с оценкой.

Требования к производственной практике определяются ФГОС ВО по направлению 19.04.03 – «Продукты питания животного происхождения», «Положением об организации практик» Красноярский ГАУ-СМК-7.5.1.-2015 и настоящей программой практики.

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

В соответствии с ФГОС ВО Производственная технологическая практика студентов является обязательной частью подготовки магистров по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»), основная идея практики, которая должна обеспечить ее содержание, заключается в формировании умений, связанных с производственной деятельностью. Практика должна способствовать процессам развития личности магистранта, переключения на новый вид производственной деятельности, усвоение общественных норм, ценностей профессии, а также формирования персональной деловой культуры будущих магистров.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин: Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, Управление качеством продукции, Методология и организация научных исследований.

3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Организация практики ориентирована на реализацию принципов продуктивного обучения, активное самообразование в процессе производственной деятельности обучающихся, достижение социально значимых результатов.

Производственная практика проводится в структурных научно-исследовательских подразделениях производственных предприятий и фирм, с которыми имеются заключенные договоры о прохождении производственной практики обучающимися Красноярского ГАУ. Способ проведения учебной практики: выездная.

Руководство практикой от Университета осуществляется преподавателями выпускающих кафедр института пищевых производств, на месте проведения технологической практики - ведущими специалистами предприятий или научными сотрудниками.

Календарные сроки технологической практики указываются в приказе «О прохождении технологической практики обучающимися института пищевых производств». В приказе указывается также распределение обучающихся по кафедрам института, научные руководители обучающихся, руководитель технологической практики. Подготовка к проведению практики, общее руководство и контроль за ее прохождением осуществляются руководителем технологической практики. Непосредственный контроль за выполнением плана практики обучающегося осуществляется его научным руководителем.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность технологической практики – 2 недели. Время проведения: после окончания аудиторных занятий во 2-м семестре.

Места проведения практики: современные предприятия различной организационно-правовой формы, оснащенные современным технологическим оборудованием, испытательными приборами и квалифицированным персоналом – СПК «Солонцы», ООО «Крайпищеснаб», «Протеин и Ко», «Окраина-1» и др.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоёмкость технологической практики составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

5. Таблица 1 – Распределение трудоёмкости практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость (2 семестр)	
	зач.ед.	час.
Общая трудоёмкость практики по учебному плану	3	108
Самостоятельная работа (СРС)	3	108
в том числе: знакомство и сбор информации о предприятии	2,5	90
оформление и написание отчета	0,25	9
самоподготовка к зачету	0,25	9
Вид контроля:	Зачет с оценкой	

6. Таблица 2 – Тематический план

№	Раздел (этапы) практики	Виды работ на практике	СРС	Формы контроля
1	Организация практики.	Инструктаж по технике безопасности	2	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
2	Знакомство с предприятиями	Экскурсии	4	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)

3	Сбор информации о предприятии	Сбор информации предприятия.	20	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
		Применение собранных данных для написания магистерской диссертации	64	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
4	Защита отчета по практике	Оформление и написание отчета	9	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
		Подготовка к зачету	9	Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
		Индивидуальная защита отчета		Зачет с оценкой (Защита отчета по практике)
Итого:			108	

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

Установочные лекции, применение компьютерных программ и технологий. При изучении теоретической части используются методы ИТ (применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам). Материалы представляются в интерактивной и устной форме. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения. Итоговый контроль успеваемости проводится в форме электронного тестирования в компьютерном классе, либо в форме бланкового тестирования или контрольной работы.

8. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Промежуточный контроль технологической практики – зачет с оценкой. Зачет проводится в виде составления и защиты отчета в последний день практики.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

9.1. Основная литература

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С.Л. Калачев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт; ИД Юрайт, 2014. – 477 с.
2. Технология хранения и транспортирования товаров [Текст]: учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. - М.: Дашков и К°, 2011. -130 с.
3. Шанина Е.В. Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания. Красноярск, 2010. – 80с.
4. Величко Н.А., Шанина Е.В. Пищевая химия. Методические указания к практическим занятиям. – 2011. – 36с.
5. Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Текст]: лабораторный практикум: [учебное пособие / В. И. Криштафович и др.]; под ред. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2009. - 588 с.
6. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: учебник: / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 333 с.

9.2. Дополнительная литература

1. Нечаев А.П. Пищевая химия. СПб.:ГИОРД. – 2007. – 640с.
2. Другов Ю.С., Родин А.А. Анализ загрязненных биосред и пищевых продуктов. М.:Бином. – 2007. – 294с.

3. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика. – М.:Высшая школа. – 1991. – 288с.
4. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г., Прудникова Т.Н и др. Биохимия растительного сырья. – М.:Колос, 1999. – 376с.
5. Падохин В.А., Кокина Н.Р. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Иваново. – 2007. – 128с.

9.3. Программное обеспечение

1. NormaCSбаза ГОСТ по Пищевым продуктам
2. Office 2007 RussianOpenLicensePaskNoLevI
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ»

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

Направление подготовки **19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

Дисциплина «Технологическая практика» Количество студентов 10

Общая трудоемкость практики : 108 час.

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
СРС	Технология и методы копчения пищевых продуктов	Мезенова О. Я.	СПб: Проспект науки	2007	+		+		54	15
СРС	Технология мяса и мясных продуктов кн. 1	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П.	М.: КолосС	2009	+		+		5	3
СРС	Витаминные комплексы из растительного сырья	О. В. Кислухина	М. : ДеЛи принт	2004					4	7
СРС	Биологически активные пищевые добавки: неизвестное об известном	М. Рисман	М. : Арт-Бизнес-Центр	1998					1	1
СРС	Биоорганическая химия: учебник для студентов медицинских вузов	Н. А. Тюкавкина	М. : Гэотар-Медиа	2010	печ		Библ 1	-	1	1

Вид занятия	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения печ.		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе библио/каф.
					Печ.	Электр.	Библи.	Каф.		
	Пищевая химия.	Нечаев А.П., Граубенберг С.Е., Кочеткова А. А., Скурихин И.М.,	СПб.: Гиорд	2001	печ		библи	-	5	80
	Все о пище с точки зрения химика.	Скурихин И. М.	М.: Высшая школа	1994	печ		библи	-	5	70

Зав. библиотекой



Председатель МК
института



Зав. кафедрой



mal

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Специализированные аудитории, оснащены спецоборудованием как для проведения лекционных занятий (средства мультимедиа, видеоплеер, телевизор), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами). Доступ к Интернет-ресурсам.

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Производственная технологическая практика необходима для успешного освоения программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» на основе основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения». На проведение практики учебным планом отводится 108 часов – 2 учебных недели.

Перед началом практики каждому студенту вручаются учебно-методические материалы. По всем вопросам организационного и содержательного характера студент может получить консультацию у руководителя практики.

При проведении практики методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Теоретический материал иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал. Практические работы помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами.

Рекомендуется ознакомить студентов с программой практики, методическими указаниями, специальной литературой.

По окончании практики студент-практикант представляет руководителю отчет в последний день практики. Защита проводится на кафедре. Отчет должен быть защищен в установленные сроки. В процессе защиты выявляется уровень результатов практики, оценивается полнота и правильность ответов на поставленные задачи. Оценка результатов практики заносится в ведомость и зачетную книжку.

Требования к дневнику.

Во время прохождения практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и отчеты согласно программе практики, а также дает оценку качеству и срокам проведения работ, а результаты заносит в дневник.

Его следует заполнять ежедневно по окончании рабочего дня. В дневнике отражаются все работы, в которых студент принимал участие. При описании выполненных работ указывают цель и характеристику работы, способы и методы ее выполнения, приводятся результаты и дается их оценка.

В дневник также заносятся сведения, полученные во время экскурсий, занятий с преподавателями, информации об опытах других лабораторий и т.п.

Необходимо помнить, что дневник является основным документом, характеризующим работу студента и его участие в проведении технологических процессов и научных исследований. Записи в дневнике должны быть четкими и аккуратными. Ежедневно дневник проверяет преподаватель, ответственный за практику, делает устные и письменные замечания по ведению дневника и ставит свою подпись.

Требования к отчету.

В отчете должны быть представлены результаты выполненных в ходе практики заданий с приложением подготовленных студентом материалов. Отчет студента о практике должен включать в себя титульный лист и следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- аннотация (реферат);
- содержание;
- перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов;
- введение;
- основная часть;

- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета.

Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета.

Титульный лист является первым листом отчета. Переносы слов в надписях титульного листа не допускаются. Пример оформления титульного листа листом отчета приведен в Приложении.

Аннотация (реферат).

Аннотация (реферат) – структурный элемент листом отчета, дающий краткую характеристику листом отчета с точки зрения содержания, назначения и результатов практики. Аннотация является вторым листом пояснительной записки отчета.

Перечень сокращений и условных обозначений. Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращений и условных обозначений. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в пояснительной записке сокращений и условных обозначений.

Содержание.

Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и заключение.

«Введение» и «заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются методическими указаниями к выполнению учебной практики. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

Основная часть.

Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и методическими указаниями к выполнению учебной практики.

Основная часть должна включать в себя следующие разделы:

1. Цели и задачи учебной практики.
2. Описания изученных технологий производства продуктов питания животного происхождения.
3. Описание изученных методов контроля качества растительного сырья и готовой продукции.
4. Изложение результатов научных исследований, проведенных в период учебной практики в соответствии с индивидуальными заданиями.
5. Краткий обзор занятий, проводившихся в форме экскурсий.

Объем основной части должен составлять 20-25 стр., включая таблицы и иллюстрации (фотографии, технологические схемы, графики, диаграммы и др.).

Список использованных источников.

Список использованных источников – структурный элемент отчета, который приводится в конце текста отчета, представляющий список литературы и другой документации, использованной при составлении пояснительной записки отчета. Список использованных источников помещается на отдельном нумерованном листе (листах) пояснительной записки, а сами источники записываются и нумеруются в порядке их упоминания в тексте. Источники должны иметь последовательные номера, отделяемые от текста точкой и пробелом. Оформление производится согласно ГОСТ 7.1-84. Ссылки на литературные источники приводятся в тексте и косых скобках в порядке их перечисления по списку источников, например, /3/, /18/. Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Приложение.

Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

- левое – не менее 30 мм,
- правое – не менее 10 мм,
- верхнее – не менее 15 мм,
- нижнее – не менее 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют в правом верхнем углу без точки в конце. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: основной, размер 14 пт. Шрифт заголовков подразделов: основной, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

12. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Смольникова Я. В.

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

_____ (подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

На программу «Производственная технологическая практика»

по подготовке магистров в рамках ФГОС ВО по направлению

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Программа: *Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения*

Составитель программы доцент кафедры Технологии консервирования и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» Смольникова Я. В.

Рабочая программа предназначена для обучения магистров по направлению 19.04.03.

В программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий. Отражены компетенции магистра, представлены основные направления исследований.

Данная рабочая программа позволяет успешно осваивать новые требования к учебным дисциплинам третьего поколения и может быть рекомендована для планирования работы в высшем профессиональном учебном заведении по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Комплексный перерабатывающий
сельскохозяйственный
потребительский кооператив
«Святобор»
К.с-х.н., председатель



Терентьев В. И.