

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. 
« 8 » 09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:
Ректор  Тыжикова Н.И.
« 8 » 09 2017 г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Направление подготовки **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Направленность (Профиль) **Технология мяса и мясных продуктов**

Курс **1 / 2**

Семестры **2 / 4**

Форма обучения **очная / заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

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



«01» сентября 2017 г.

Рецензент: * Директор ООО «Крайпищеснаб» Ковалев А.П.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 *Продукты питания животного происхождения* утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 марта 2015 г. № 199.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 01 «01» сентября 2017 г.

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



«01» сентября 2017 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств
протокол № 1 «_08_» сентября 2017__ г.

Председатель методической комиссии Демина О.В., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)



«_08_» сентября 2017__ г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 19.03.03
Величко Н.А., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



«_08_» сентября 2017 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, Направленность(профиль) «Технология мяса и мясных продуктов», всех форм обучения. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, нацелена на формирование профессиональных (ПК - 3; ПК - 20; ПК – 26; ПК – 27; ПК - 29) компетенций обучающегося.

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: текущий контроль успеваемости в форме *опроса* и промежуточный контроль в форме *зачёта*.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 3 зачётные 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 (4) 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 методов и 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:

- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК - 3);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания 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);
- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь,

определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29).

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

Знать:

- научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;
- методы и методики анализа по качеству и составу продуктов животного происхождения;
- как обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработка;
- как решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей.

Уметь:

- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;
- проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;
- измерять, наблюдать и составлять испытание проводимых исследований;
- определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности.

Владеть:

- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;
- способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;
- способность измерять, наблюдать и составлять испытание проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработка;
- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности.

2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 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 (4) 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», «Основы научных исследований в производстве продуктов питания», «Информатика».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при изучении следующих дисциплин: «Общая технология отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование предприятий отрасли», а также в профессиональной деятельности.

3. *Формы, место и время проведения практики*

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, представляет собой вид учебной практики, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, проводимых посредством экскурсий в научно-исследовательские лаборатории; а также посещение научных библиотек, сбор информации по тематике исследования.

Практика осуществляется на базе инновационной лаборатории кафедры ТК и ПБ.

Способы проведения практики:

- стационарная практика.

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 «Технология 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 месте практики;
- знакомство с программой практики;
- требований к зачёту.

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;
- структурировать наработанный материал, за период прохождения практики, который должен быть обсужден с 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.

В последний день окончания сроков практики студент должен получить зачёт.

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 (4) семестре в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачётные единицы, 108 часа. Аттестация проводится в форме зачёта.

Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоемкость по семестрам (2 / 4)	
	зач.ед.	час.
Общая трудоемкость практики по учебному плану	3	108
Контактная работа	2	72
другие виды работ		72
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1	36
самоподготовка к текущему контролю знаний		27
подготовка к зачету		9
Вид контроля:	зачёт	

Таблица 2

Тематический план

№ п/п	Разделы (этапы практики)	Вид работы на практике	Часы	Форма контроля
1.	Ознакомительный	Организационное собрание, инструктаж по ТБ, правила поведения в лаборатории	6	Зачёт
2.	Научно-исследовательская деятельность	Посещение библиотеки Красноярского ГАУ.	6	Опрос, зачёт
		Посещение Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края	6	
		Изучение методологии и методов научного исследования.	6	
		Систематизация фактического и литературного материала.	12	
		Структурирование фактических данных по индивидуальному заданию.	36	
3	Самостоятельная работа	Самоподготовка к текущему контролю знаний	27	Зачёт
		Подготовка к зачёту	9	
Итого			108	Зачёт

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

При прохождении практики со студентами в течение периода практики проводятся контактная работа. Зачёт определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 3).

Таблица 3 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1			Итого баллов
Баллы по видам работ			
Посещение практики	Опрос	Зачёт	

0-24	0-36	0-40	0-100
0-24	0-36	0-40	0-100

Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по практике сдают зачет.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы руководителем практики, в следующих формах:

- опрос;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность).

Вопросы и критерии оценивания знаний к собеседованию(опросу), представлены в фонде оценочных средств.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачёта с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачёту представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1. Основная литература

1. Слесаренко Н.А. Методология научного исследования: учебное пособие / Н. А. Слесаренко, Е.Н. Борхунова, С. М. Борунова, С. В. Кузнецов [и др.]. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 268 с.
2. Ковалева О.А. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова [и др.]. - 1-е изд. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 444 с.
3. Кобыляцкий П.С. Основы технологии мяса и мясных продуктов: учебное пособие / составители П.С. Кобыляцкий, П.В. Скрипин. — Персиановский: Донской ГАУ, 2018. — 168 с. // Лань.
4. Мишанин Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - 1-е изд. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 720 с.
5. 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.
6. 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.
7. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е издание. - Москва: Дашков и К°, 2014. - 243 с.
8. Морозова, Н.И. Технология мяса и мясных продуктов / Н. И. Морозова, Ф. А. Мусаев, В. В. Прянишников, О. А. Захарова, А. В. Ильяков, О. В. Черкасов, Н. И. Морозова. — 2012. – 208 с.
9. 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.
10. 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.Консультант+.
- 2.Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru.
- 3.Электронный каталог научной библиотеки КрасГАУ Web ИРБИС.
- 4.Google Академия <https://scholar.google.com/> (свободный доступ).
- 5.Moodle 3.5.6a5.
- 6.Информационно-аналитическая система «Статистика» www.ias-stat.ru.
7. Информационно-аналитическая система Росстат <https://rosstat.gov.ru/>.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТКиПБ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Практика: «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» Количество студентов 25(15)

Общая трудоемкость практики: 108 часов

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Практика	Биотехнология рациональной переработки животного сырья	Мишанин Ю. Ф.	Санкт-Петербург: Лань	2017		+			15	https://e.lanbook.com/book/96860
Практика	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов	Криштафович В. И. и др.	СПб. : Лань	2018		+			15	https://e.lanbook.com/book/107914
Практика	Основы технологии мяса и мясных продуктов	Кобыляцкий П. С.	Лань	2018		+			15	https://e.lanbook.com/book/108185
Практика	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко)	Ковалева О. А.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+			15	https://e.lanbook.com/book/113377

Зав. библиотекой



Председатель МК
института



Зав. кафедрой



7. Материально-техническое обеспечение практики

Для проведения ознакомительного раздела по практике предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (инв. № инв. № 2342017145) (ауд. 3-18).

Для проведения Учебно-производственного раздела по практике предназначены специализированная лаборатория (ауд. 3-18, 3-16).

В лаборатории (3-18) имеется следующее оборудование: Мультимедийная установка (инв. № 2101040696); Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Устройство электростатического копчения (инв. №00000000138008); Плита электрическая «НовоВятка» (инв. №000000001380092); Микроволновая печь LG 4042; Миксер Philips (инв. № 000000051123604); Кофемолка Bosch (инв. №0000000051123603); Электрочайник SINBOSK (инв. №2362019051); Мясорубка помощница 23 (инв. № 0000000021016868); Холодильник «Бирюса» Б-10-Е2 (инв. № 2101360828); Весы электронные ПБМ-3/15 (инв. № 2101040457); Столы металлические разделочные (5 шт); Мясорубка электрическая Gastromix MG-12 (инв. № 4342016017); Пароконвектомат (инв. № 4342016021); Вакуумный упаковщик (инв. № 2342016134); Фаршемешалка (инв. № 4342016018); Шприц колбасный (инв. № 4342016019); Инъектор (инв. № 4342016020); Кастрюли, доски разделочные, сковородки, ножи, миски пищевые; Ледогенератор инв. (№4342017017); Автомат котлетный АК2М-30-у (инв. № № 4342017016); КуттерROBOTCOUPER2, 2,9 л (инв. №2342016135); Сушилка ZELMER (инв. №0000000051120787); Пароварка Binatone (инв. № 0000000051124545); Лапшерезка Redmond RKA-PM1(инв. № 2342019097).

В лаборатории (3-16) имеются следующее оборудование: Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Водяная баня (инв. № 2101340139); Анализатор влажности ЭВЛАС-2М (инв. № 2342018007); Шкаф сушильный ШСС-80 (инв. № 0000162001); Термостат (инв. № 000000001350001); Рефрактометр (инв. №000000001330009); Фотоколориметр КФК-3 (инв. № 000000001330014).

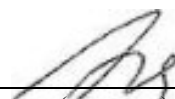
8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по практике.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	На 2019-2020 уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по практике.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по практике.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

Исх №

на программу учебной практики
«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, предназначена для студентов 1/2 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль *«Технология мяса и мясных продуктов»*.

В программе учебной практики определены цели и задачи практики, предложена структура и подробно изложено содержание практики.

В программе представлены формы и место прохождения практики. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать программу учебной практики «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности программа учебной практики, является необходимой для обучения студентов ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль *«Технология мяса и мясных продуктов»* по практике «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Директор



А.П. Ковалев