

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 Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:

Директор института

Величко Н.А.

" 8 " 09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Пыжикова Н.И.

" 8 " 09 2017 г.



Рабочая программа учебной практики

**Практика по получению первичных умений и навыков
научно-исследовательской деятельности**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Курс _____ 1 _____


Семестры _____ 2 _____

Форма обучения _____ очная _____

Квалификация выпускника _____ бакалавр _____

Красноярск, 2017 г.

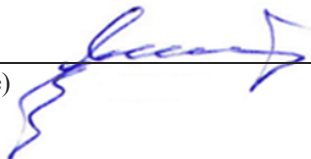
Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профессиональным стандартом 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции

Составители: Чаплыгина И.А., к.б.н., доцент, 
Матюшев В.В., д.т.н., профессор,
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Рецензент: Директор ООО «Агропромышленного холдинга Казацкая вольница»
Сендерская Л.Ф.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

« 06 » 09 2017 г.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 1 « 07 » 09 2017 г.

Зав. кафедрой: Матюшев В.В., д.т.н., профессор, 
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа одобрена методической комиссией института пищевых производств

протокол № 1 « 08 » 09 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Аннотация.....	4
1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место учебной практики в структуре ОПОП бакалавриата	5
3. Формы, место и время проведения учебной практики	5
4. Структура и содержание учебной практики	6
5. Образовательные технологии, используемые в учебной практике	7
6. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	7
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.....	7
7.1. Основная литература	7
7.2. Дополнительная литература	7
7.3. Программное обеспечение	8
7.4. Информационные базы и справочные системы.....	8
8. Материально-техническое обеспечение практики.....	8
9. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ.....	11

АННОТАЦИЯ

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Б2.В.02(У)) является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-2) и профессиональных (ПК-21; ПК-22) компетенций выпускника.

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности охватывает вопросы организации научно-исследовательской работы, сбора и первичной статистической обработки экспериментальных данных.

Проведение практики предусматривает следующие формы организации учебного процесса: (экскурсии, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации).

Способы проведения учебной практики: стационарная и выездная.

Программой учебной практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий в форме отчетов о проделанной работе и промежуточный в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения учебной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (2 недели).

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

Программа разработана для проведения учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» после окончания аудиторных занятий во 2 семестре.

Цель данного вида практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и приобретение ими первичных практических умений, навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Задачи:

- ознакомится с основами работы с научно-технической литературой, планированием экспериментальных исследований;
- ознакомится с основами методики отбора, фиксации и транспортирования проб сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;
- ознакомится с основами математического анализа и первичной статистической обработки результатов эксперимента;
- знакомство с аналитическим оборудованием, используемым для анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

Требования к результатам практики:

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»:

а. общепрофессиональные (ОПК):

ОПК-2 – способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

б. профессиональных (ПК):

ПК-21 – готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ПК-22 – владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

В результате учебной практики студент должен:

Знать:

- основные правила работы с научной и научно-технической литературой;
- основы планирования эксперимента;
- основные правила и приемы отбора, фиксации и транспортирования проб сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;
- основы первичной статистической обработки результатов эксперимента;
- основные виды оборудования используемого для анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений;

Уметь:

- осуществлять поиск информации в научных и электронных библиотеках;
- применять методы вычислительной математики и математической статистики для первичной обработки результатов эксперимента;

Владеть:

- навыками отбора, фиксации и транспортирования проб сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.
- методами описания проб;
- методами математической статистики для первичной обработки результатов экспериментов.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Б2.В.02(У)) является частью блока «Практики» подготовки студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Общая трудоемкость освоения учебной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 часов (2 недели).

Учебная практика проводится для приобретения студентами практических навыков работы по направлению подготовки, формирования умений принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, формирования у студентов целостного представления о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Для успешного прохождения практики обучающиеся используют знания, умения, сформированные в ходе изучения дисциплин математика, ботаника, физика, микробиология, введение в профиль направления, качество продуктов и организация здорового питания населения.

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности необходима для успешного освоения дисциплин: химия, биохимия сельскохозяйственной продукции, основы научных исследований, маркетинг и менеджмент, экология и рациональное природопользование, биоорганическая химия, методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции, безопасность пищевого сырья и продуктов питания, товароведение и экспертиза продукции АПК, управление качеством продуктов питания, техно-химический контроль сырья и продуктов питания, органолептический и физико-химический анализ продовольственного сырья и продуктов питания, основы патентоведения и библиографии, системы отбора и подготовки проб для контроля качества пищевой продукции, измерительные методы оценки качества сырья и продуктов питания, экспертные методы оценки качества, расчет и испытание сроков годности пищевой продукции, таможенная экспертиза продовольственных товаров, защита потребителей от контрафактной продукции, идентификация и фальсификация продуктов питания, основы разработки нормативной и технической документации, экспертиза и оценка товаров растительного происхождения, экспертиза и оценка товаров животного происхождения, а также производственной практики.

3. ФОРМЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, проводимых посредством экскурсий в научно-исследовательские лаборатории; выполнения сбора образцов сельскохозяйственного сырья и продуктов

их переработки, образцов почв и растений, проведение подготовки проб для анализа, первичной статистической обработки собранной аналитической информации.

Учебная практика проводится в структурных подразделениях Университета и на предприятиях, и организациях, осуществляющих научно-исследовательскую работу, анализ качества сырья и готовой продукции. Базы практики для студентов соответствуют профилю подготовки бакалавра. Способы проведения учебной практики: стационарная и выездная.

Прохождение студентами учебной практики осуществляется, как правило, на основе договоров, заключенных между институтом и предприятиями (организациями), в соответствии с которыми указанные предприятия (организации) обязаны предоставить места для прохождения студентами института практики.

Сроки проведения практики устанавливаются с учетом теоретической подготовленности студентов, в соответствии с учебным планом направления и графиком учебного процесса. Продолжительность учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – 2 недели.

Время проведения: после окончания аудиторных занятий во 2 семестре. Место проведения практики: учебно-производственные лаборатории кафедры «Товароведение и управление качеством продукции АПК», Научно-исследовательский испытательный центр и другие подразделения ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, аналитические лаборатории и научно-исследовательские центры, оснащенные современным оборудованием.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоёмкость учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности составляет 3 зач. ед. (108 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости практики по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость (2 семестр)	
	зач.ед.	час.
Общая трудоемкость практики по учебному плану	3	108
Контактная работа	2	72
практические занятия		72
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1	36
оформление и написание отчета		27
самоподготовка к зачету		9
Вид контроля:	зачет	

Таблица 2 – Тематический план

№	Раздел (этапы) практики	Виды работ на практике	Кол-во часов		Формы контроля
			ПЗ	СРС	
1	Организационный	Инструктаж по технике безопасности	2	1	записи в тетради
2	Учебно-ознакомительный	Знакомство с научно-исследовательскими лабораториями (экскурсии)	18	6	записи в тетради
		Знакомство с научными базами, методикой поиска научно-технической информации. Поиск информации по методам отбора проб, анализу отдельных показателей качества сырья и готовой продукции, составу сырья.	6	14	подборка публикаций
3	Практическая работа	Отбор проб растительного сырья, пищевой продукции, почвы, описание отобранного материала, консервирование проб, измерение свойств, первичная статистическая обработка полученных данных (работа в группах по 3-4 человека)	44	6	записи в тетради
4	Зачет по практике	Подготовка к зачету и зачет по практике	2	9	зачет

№	Раздел (этапы) практики	Виды работ на практике	Кол-во часов		Формы контроля
			ПЗ	СРС	
Итого:			72	36	

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Инструктаж по технике безопасности, применение компьютерных программ и технологий. Экскурсии. Работа в малых группах с использованием проблемных поисковых, исследовательских и объяснительно-иллюстративных методов. Индивидуальное обучение с использованием проблемных поисковых, исследовательских методов (развивающие педагогические технологии). Материалы представляются в интерактивной и устной форме. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения.

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

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем назначенным приказом по университету на основании посещения запланированных мероприятий и выполнения запланированных видов работы.

Промежуточный контроль учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – зачет. Зачет проводится в последний день практики на основании оценки выполнения всех запланированных видов работ. Критерии выставления оценок по промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по практике.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

7.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Харченко, Н.М. Статистика: учебник / Н. М. Харченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2011. - 366, с.
2. Потехин, А.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении (Насекомые. Клещи. Грызуны.) : учебное пособие : [для подготовки бакалавров по направлению 35.03.04] / А. А. Потехин, С. В. Сергоманов, Н. А. Мистратова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2017. - 150 с.
3. Владимцева, Т.М. Технология рыбы и рыбных продуктов: [учебное пособие для студентов по направлениям 36.03.02 "Зоотехния", 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"] / Т. М. Владимцева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2017. - 327 с.
4. Кавецкий, Г.Д. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебник / Г. Д. Кавецкий, В. П. Касьяненко. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: КолосС, 2008. - 591.
5. Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов: перевод с английского языка / [авт.-сост. Джефф Мид] ; под ред. Джеффа К. Мида. - СПб.: Профессия, 2008. - 383 с.
6. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е издание. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 243 с.
7. Кирюшин, Б.Д. Основы научных исследований в агрономии : учебник / Б. Д. Кирюшин, Р. Р. Усманов, И. П. Васильев. - М. : КолосС, 2009. - 397, [1] с.

7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Алексеев, Г.В. Математические методы в пищевой инженерии [Текст] : [учебное пособие для студентов по специальностям "Пищевая инженерия" и "Машины и аппараты пищевой промышленности"] / Г. В. Алексеев, Б. А. Вороненко, Н. И. Лукин. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. - 169 с.
2. Кожухов, В.А. Имитационное моделирование энергосберегающих режимов выращивания овощей в теплице / В. А. Кожухов, А. Ф. Семенов, Н. В. Цугленок ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 134 с.
3. Коюпченко, И.Н. Эконометрика в примерах и задачах: учеб. пособ.. / И.Н. Коюпченко, В.В. Шишов, Н.А. Петрова и др.; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2010 – 96с.
4. Лакин Г.Ф. Биометрия. / Лакин Г.Ф.// Учебное пособие для биол. спец. вузов – 4-ое издание, перераб. и дополн. М., Высшая школа, 1990. 352 с.

5. Лычкина, Н.Н. Имитационное моделирование экономических процессов/ Н. Н. Лычкина. - Москва : Инфра-М, 2015. - 252 с.
6. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии : учебник для студентов аграрных вузов, обучающихся по направлению 110300 "Агроинженерия" / Л. В. Бобрович [и др.] ; под ред. А. И. Завражнова. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2013. - 495 с.
7. Сухарев, А.Г. Методы оптимизации [Текст]: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / А. Г. Сухарев, А. В. Тимохов, В. В. Федоров ; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 367 с.
8. Чаплыгина, И.А. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: метод. указания для выполнения курсовой работы [Электронный ресурс] / И.А. Чаплыгина, В.В. Матюшев, Н.О. Васильева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2016. – 31 с.

7.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО

7.4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ БАЗЫ И СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. Электронная библиотечная система «Лань». e.lanbook.com
2. Электронная библиотечная система «Юрайт». www.biblio-online.ru/
3. Электронная библиотечная система «AgriLib». http://ebs.rgazu.ru/
4. Национальная электронная библиотека. http://нэб.рф/
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. elibrary.ru
6. Справочно-правовая система КонсультантПлюс http://www.consultant.ru
7. Информационно – аналитическая система «Статистика». www.ias-stat.ru
8. Информационно-аналитическая система Росстат https://rosstat.gov.ru/
9. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии https://www.rst.gov.ru/portal/gost/
10. Единая база ГОСТов РФ. ГОСТ эксперт – https://gostexpert.ru/
11. Информационная система МЕГАНОРМ – https://meganorm.ru/
12. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации ТЕХЭКСПЕРТ <http://docs.cntd.ru/>

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Для обеспечения прохождения практики на кафедре имеется следующий комплект материалов: программа, фонд оценочных средств, график самостоятельной работы студентов; информационные стенды, раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, тексты ГОСТов, законов, ТР, монографии, статьи, тезисы). Техническое обеспечение дисциплины связано с использованием аудиторий (1-3, 1-4, 1-5, 1-7, ул. Чернышева 19), оборудованных мультимедийными проекторами с экраном для презентаций, возможностью работы студентов в компьютерных классах, имеющих доступ к сети интернет и локальной сети университета, наличием аналитического оборудования.

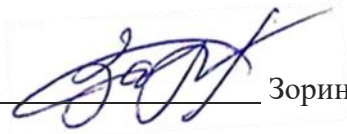
КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра Товароведения и управления качеством продукции АПКНаправление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукцииПрактика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельностиКоличество студентов 25

Вид занятия	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения печ.		Необходимое кол-во экз.	Кол-во экз. в вузе библио/каф.
					Печ.	Электр.	Библи.	Каф.		
самостоятельная работа	ОСНОВНАЯ									
	Статистика: учебник	Харченко, Н.М.	М.: Дашков и К	2011	+		+		25	3/0
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении	Потехин А.А., Сергоманов С.В., Мистратова Н.А.	Красноярск : КрасГАУ	2017	+		+		5	35
	Технология рыбы и рыбных продуктов	Владимцева Т.М.	Красноярск: КрасГАУ	2017	+		+		5	22
	Процессы и аппараты пищевой технологии	Кавецкий Г.Д., Касьяненко В.П.	М. : КолосС, 2008.	2008					5	11
	Микробиологический анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов	Тимофеева В.А.	Ростов н/Д: Феникс.	2007	+		+		5	21
	Основы научных исследований : учебное пособие	Шкляр М.Ф.	Москва: Дашков и К°	2014	+		+		5	5
	Основы научных исследований в агрономии: учебник	Кирюшин, Б.Д., Усманов Р.Р., Васильев И.П.	М.: КолосС	2009	+		+		5	15
	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ									
	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов	Позняковский. В.М.	Новосибирск: Сибирское университетское издательство	2007	+		+		5	20
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	Криштафович В.И. и др.	М.: Дашков и К°	2009	+		+		5	5
	Математические методы в пищевой инженерии	Г. В. Алексеев, Б. А. Вороненко, Н. И. Лукин	Санкт-Петербург : Лань	2012	+		+			5
Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: метод. указания для выполнения курсовой работы	Чаплыгина, И.А., Матюшев В.В., Васильева, Н.О.	Красноярск : КрасГАУ	2016		+	+		25	25	
Современные проблемы науки и производства в агроинженерии	Л. В. Бобрович [и др.]	Санкт-Петербург [и др.] : Лань	2013	+		+			17	

Вид занятия	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения печ.		Необходимое кол-во экз.	Кол-во экз. в вузе библио/каф.
					Печ.	Электр.	Библи.	Каф.		
	Методы оптимизации	А. Г. Сухарев, А. В. Тимохов, В. В. Федоров	Москва : Юрайт	2015	+		+			27

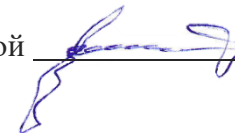
Директор библиотеки



Зорина Р.А. Председатель МК



Кох Д.А. Зав. кафедрой



Матюшев В.В.

9. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	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

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является учебной практикой студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания» и составлена в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом по указанному направлению подготовки. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой Товароведение и управление качеством продукции АПК.

В рабочей программе определены цели и задачи практики, ее место в образовательном процессе. Дана характеристика структуры и содержания практики, предложены формы, место и время проведения практики. Рассмотрены критерии оценки прохождения практики, учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение.

Содержание практики соответствует требованиям рынка труда. Задания обеспечивают возможность приобретения практических знаний, умений и навыков в области профессиональной и научно-исследовательской деятельности.

Материально-техническое и методическое обеспечение свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Считаю, что данная программа может быть использована для организации учебной практики при подготовке студентов обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Директор
ООО АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.