

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной
медицины и технологического
менеджмента, доцент
Скрипкин В.С.

«20» мая 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

наименование практики

Проектно-технологическая

тип практики

19.04.03 - Продукты питания животного происхождения

Код и наименование направления подготовки

Технология продуктов здорового питания

Направленность программы

магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

Год набора

Ставрополь, 2022

1. Общие положения

Содержание и организация проектно-технологической практики, регламентируется:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;

- Приказом Минобрнауки России от 19.12.2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказом Минобрнауки от 27.11.2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 № 321.

- Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Выбор мест прохождения практик для данных обучающихся производится с учетом требований их доступности и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а так же индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении на практику данной категории обучающихся в организации (предприятия) Университет согласовывает с организацией (предприятием) условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом трудовых функций.

Целью проектно-технологической практики является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам магистерской программы, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки,.

Проектно-технологическая практика призвана обеспечить тесную связь между научно-теоретической и практической подготовкой магистрантов, дать им первоначальный опыт практической деятельности в соответствии со специализацией магистерской программы, создать условия для формирования практических компетенций.

Основной задачей практики магистра является приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы - магистерской работы.

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	- закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин на

цели	технологических линиях	кафедре	технологии
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		продуктов питания и дисциплин магистерской программы питания происхождения»;	питания и магистерской «Продукты животного происхождения»;
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия		- разработка предварительной теоретической концепции магистерской работы и углубленное изучение методов научного исследования,	разработка предварительной концепции работы и изучение научного
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений		исследований, соответствующих профилю магистерской программы.	профилю магистерской программы.
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения		- изучение структуры перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы;	изучение структуры предприятий по профилю магистерской программы;
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		- применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике.	применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике.

2. Вид практики, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики - производственная; тип практики проектно-технологическая практика; способ проведения практики - стационарная; форма проведения практики - дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

Производственная практика может проводиться в структурных подразделениях университета, а также на перерабатывающих предприятиях по профилю магистерской программы.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенное с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы	Планируемые результаты обучения по практике
---	---

<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
УК-3	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	Знания: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели
		Умения: нести личную ответственность за общий результат
		Навыки: соблюдения установленных норм и правил командной работы
УК-3	УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	Знания: основных цифровых средств для взаимодействия с командой
		Умения: взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства
		Навыки: Взаимодействия с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
УК-3	УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	Знания: принципов организации обсуждения разных идей и мнений
		Умения: планировать командную работу
		Навыки: распределения поручений и делегирования полномочий членам команды.
УК-4	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знания: основ методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на государственном языке
		Навыки: владения научным стилем изложения материала на государственном языке
УК-5	УК-5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	Знания: проблем современности с позиций этики и философских знаний.
		Умения: выявить проблемы современности с позиций этики и философских знаний
		Навыки: интерпретации проблемы современности с позиций этики и философских знаний.
ОПК-3	ОПК-3.1. Оценивает возможные риски на всех стадиях производства	Знания: рисков на всех стадиях производства продукции.
		Умения: определять точки контроля для

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	продукции, определяет точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции	управления качеством выпускаемой продукции Навыки: Оценивания возможных рисков на всех стадиях производства продукции
ОПК-3	ОПК-3.2. Разрабатывает мероприятия по предотвращению рисков получения некачественной продукции	Знания: рисков получения некачественной продукции Умения: предотвращать риски получения некачественной продукции Навыки: разработки мероприятий по предотвращению рисков получения некачественной продукции
ОПК-4	ОПК-4.1. Обладает навыками самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знания: методов исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции Умения: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях Навыки: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОПК-4	ОПК-4.2. Использует методы компьютерного моделирования при проектировании пищевых продуктов	Знания: методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ Навыки: создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1	ПК-1.2. Способен самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания	Знания: методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
		Умения: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
		Навыки: выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания

4. Место практики в структуре ОП ВО

Производственная практика является типом проектно-технологической практики и относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для очной формы обучения – в конце 2 семестра;
- для заочной формы обучения – в конце 1 курса

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-5.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ПК-1.2; обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Очная форма обучения

Шифр и наименование компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности	Психология саморазвития личности	Управление персоналом в пищевых отраслях Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат		
УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	Психология саморазвития личности	Управление персоналом в пищевых отраслях Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	Психология саморазвития личности	Управление персоналом в пищевых отраслях Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке		Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Международные деловые коммуникации
УК-5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.		Управление персоналом в пищевых отраслях Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Международные деловые коммуникации
ОПК-3.1. Оценивает возможные риски на всех стадиях	Планирование развития предприятия Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств	Подготовка к сдаче и сдача государственного

<p>производства продукции, определяет точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции</p>	<p>Управление качеством Управление качеством и теххимический контроль и на предприятиях пищевой промышленности Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях</p>	<p>экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-3.2. Разрабатывает мероприятия по предотвращению рисков получения некачественной продукции</p>	<p>Планирование развития предприятия Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств</p>	<p>Управление качеством Тара и упаковка для пищевых производств Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-4.1. Обладает навыками самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Моделирование и верификация Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-4.2. Использует методы компьютерного моделирования при проектировании пищевых продуктов</p>	<p>Моделирование и верификация Математическое моделирование</p>	<p>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

<p>ПК-1.2. Способен самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания</p>	<p>Моделирование и верификация Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья Теория и практика обогащения продуктов питания Биологическая безопасность пищевых систем</p>	<p>Пищевые добавки и БАД в пищевой промышленности Совершенствование технологических процессов производства Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
--	---	--

Заочная форма обучения

Шифр и наименование компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<p>УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p>Психология саморазвития личности</p>	<p>Управление персоналом в пищевых отраслях Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей</p>	<p>Психология саморазвития личности</p>	<p>Управление персоналом в пищевых отраслях Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений</p>	<p>Психология саморазвития личности</p>	<p>Управление персоналом в пищевых отраслях Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>

<p>УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p>		<p>Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p> <p>Международные деловые коммуникации</p>
<p>УК-5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.</p>		<p>Управление персоналом в пищевых отраслях Выполнение и защита выпускной квалификационной работы Международные деловые коммуникации</p>
<p>ОПК-3.1. Оценивает возможные риски на всех стадиях производства продукции, определяет точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции</p>	<p>Планирование развития предприятия Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств Управление качеством Управление качеством и технохимический контроль и на предприятиях пищевой промышленности Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях</p>	<p>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ОПК-3.2. Разрабатывает мероприятия по предотвращению рисков получения некачественной продукции</p>	<p>Планирование развития предприятия Гигиенический инжиниринг и дизайн пищевых производств</p>	<p>Управление качеством Тара и упаковка для пищевых производств Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых</p>

		предприятиях Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.1. Обладает навыками самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Моделирование и верификация Компьютерные технологии в проектировании пищевых продуктов	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.2. Использует методы компьютерного моделирования при проектировании пищевых продуктов	Моделирование и верификация Математическое моделирование	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2. Способен самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания	Моделирование и верификация Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья Теория и практика обогащения продуктов питания Биологическая безопасность пищевых систем	Пищевые добавки и БАД в пищевой промышленности Совершенствование технологических процессов производства Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет:

- для очной формы обучения – 11 зет, 7 2/6 недель

– для заочной формы обучения – 11 зет, 7 2/6недель.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения проектно-технологическая практика проводится:

- для очной формы обучения – в начале 2 семестра;
- для заочной формы обучения – в конце 1 курса

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для очной формы обучения – зачет
- для заочной формы обучения – зачет

5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
Подготовительный					
1	Ознакомительный	Ознакомительные лекции Вводный инструктаж по технике безопасности; Вводный инструктаж по охране труда.	44	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	УК-3.1 УК-3.2 УК-3.3 УК-4.1 УК-5.2
2	Основной	Обзор основных направлений научной деятельности по теме магистерской работы	44		
3	Отчетный	Составление библиографического списка по теме магистерской работы	44		
Аналитический					
	Ознакомительный	Разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы	44	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ПК-1.2
2	Основной	Практическое обоснования теоретической части научного исследования магистранта (обзор законодательной базы, экспериментальной, проектной, эмпирической)	44		
	Отчетный	Анализ публикаций отечественных и зарубежных	44		

		исследователей по теме магистерской работы			
Исследовательский					
3	Ознакомительный	Инструктаж по технике безопасности, правилам внутреннего распорядка организации и правилам охраны труда перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы	44	Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	ОПК-3.1 ОПК-3.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2
	Основной	Изучение структуры перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы	44		
	Отчетный	Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы	44		
	ВСЕГО:		396		

5.2 Организация и порядок прохождения практики

Обязанности по организации, подготовке, общему руководству и контролю над проведением практики возлагается на деканат. Непосредственное проведение, учебно-методическое руководство, ответственность за организацию практики возлагается на руководителя практики, назначенного от кафедры «Технология производства и переработки с.-х. продукции».

Кафедра «Технология производства и переработки с.-х. продукции» в вопросах организации подготовки и проведения практики обеспечивает:

- выполнение текущей работы по организации подготовки и проведения практики;
- для проведения организационных мероприятий назначает руководителя практики;
- обеспечивает совместно с деканатом студентов-практикантов учебно-методической литературой, формами отчетности;

Практика проходит в форме индивидуальной самостоятельной работы под руководством научного руководителя с прикреплением к конкретному перерабатывающему предприятию по профилю магистерской программы.

Руководитель практики:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- участвует в предварительной подготовке базы практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- проводит организационные собрания по практике, на которых доводит до сведения обучающихся цели и задачи, а также перечень отчетной документации по практике;

- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием её содержания требованиям установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от предприятия:

- согласовывает индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся обязаны подать на кафедру, отвечающую за организацию практики письменное заявление о выборе места для прохождения производственной практики (приложение 1). Перед началом практики проводится установочная лекция, на которой обучающимся разъясняют цель, задачи, содержание, формы организации, порядок прохождения практики и отчетности по ее результатам. По завершении установочной лекции каждому обучающемуся на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (приложение 2), индивидуальное задание (приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» магистерская программа «Технология продуктов здорового питания».

В ходе прохождения производственной практики обучающийся собирает информацию и документационный материал для написания магистерской работы согласно выбранной тематике по индивидуальному заданию научного руководителя.

При защите практики учитывается количество выполненных пунктов задания на практику, правильность оформления отчета о прохождении практики, корректность произведенных расчетов, правильность ответов на вопросы. Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно в свободное от учебы время.

6. Формы отчетности по практике:

Реферат: обзор научных направлений по теме магистерской работы в РФ и за рубежом;

Реферат: разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы;

Письменный отчет по практике.

Реферат: обзор научных направлений по теме магистерской работы в РФ и за рубежом.

Основные элементы:

1. Обзор основных научных школ по теме магистерской работы составляется магистрантом в виде составной части (раздела) отчета по практике (таблица, теоретическое обобщение, интерпретация фактологических данных и т.п.).

2. Картотека библиографических источников по теме магистерской работы оформляется в соответствии с ГОСТом. (ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись»).

Реферат: разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы. Разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы должна содержать:

а) обоснование теоретические концепции темы магистранта (актуальность, оценка степени разработанности научного направления в отечественных и зарубежных

исследованиях, характеристика объекта, предмета, цели и задач собственного научного исследования ключевые слова и глоссарий основных научных терминов;

б) элементы практического обоснования теоретической части научного исследования магистранта (обзор законодательной базы, экспериментальной, проектной, эмпирической).

Реферат может быть подготовлен на основе анализа ряда публикаций отечественных и зарубежных исследователей по будущей теме магистерской работы

Основные элементы реферата:

общая характеристика предполагаемого исследования в магистерской работы с оценкой актуальности темы;

оценка содержания материала по сравнению с публикациями других авторов, в том числе – основателей отдельных научных школ и направлений;

Библиографическая часть должна быть представлена библиографическими ссылками и, оформленными согласно ГОСТ Р 7.0.5-2008 и др. При этом автор отвечает за достоверность сведений, точность цитирования и ссылок на официальные документы и другие источники. Иностранное написание слов приводится в скобках, кроме ссылок на литературу.

Отчет о прохождении практики

Примерная структура письменного отчета по практике:

Титульный лист (см. Приложение 4).;

Введение (цели, задачи практики, структура отчета по разделам с краткой характеристикой);

Основная часть отчета - описание результатов выполнения программы практики магистрантом

Картотека библиографических источников по теме магистерской работы;

Заключение;

Список использованных литературных источников и информационных материалов при подготовке отчета по практике;

Приложения (другие материалы, иллюстрирующие содержание работы магистранта по выполнению программы практики)

Отзывы руководителей практики (приложение 5).

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая	Знания: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Подготовительный	Дневник отчет
	Умения: нести личную ответственность за общий результат		
	Навыки: соблюдения установленных норм и правил командной работы		

установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат			
УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	Знания: основных цифровых средств для взаимодействия с командой	Подготовительный	Дневник отчет
	Умения: взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства		
	Навыки: Взаимодействия с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей		
УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	Знания: принципов организации обсуждения разных идей и мнений	Подготовительный	Дневник отчет
	Умения: планировать командную работу		
	Навыки: распределения поручений и делегирования полномочий членам команды.		
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знания: основ методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Подготовительный	Дневник отчет
	Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на государственном		
	Навыки: владения научным стилем изложения материала на государственном языке		
УК-5.2 Интерпретирует проблемы современности с	Знания: проблем современности с позиций этики и философских знаний.	Подготовительный	Дневник отчет

позиций этики и философских знаний.	Умения: выявить проблемы современности с позиций этики и философских знаний		
	Навыки: интерпретации проблемы современности с позиций этики и философских знаний.		
ОПК-3.1. Оценивает возможные риски на всех стадиях производства продукции, определяет точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции	Знания: рисков на всех стадиях производства продукции.	Исследовательский	Дневник отчет
	Умения: определять точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции		
	Навыки: Оценивания возможных рисков на всех стадиях производства продукции		
ОПК-3.2. Разрабатывает мероприятия по предотвращению рисков получения некачественной продукции	Знания: рисков получения некачественной продукции	Исследовательский	Дневник отчет
	Умения: предотвращать риски получения некачественной продукции		
	Навыки: разработки мероприятий по предотвращению рисков получения некачественной продукции		
ОПК-4.1. Обладает навыками самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знания: методов исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	Исследовательский	Дневник отчет
	Умения: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов		

	питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
	Навыки: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		
ОПК-4.2. Использует методы компьютерного моделирования при проектировании пищевых продуктов	Знания: методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	Исследовательский	Дневник отчет
	Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ		
	Навыки: создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		

ОПК-3: способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знать: новые конкурентоспособные концепции в сфере продуктов питания животного происхождения;	Аналитический	Дневник отчет
	Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия		
	Владеть: способностью обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами		
	Уметь: обеспечивать качество и безопасность продукции в процессе её производства на основании соблюдения регламентов менеджмента качества		
	Владеть: способность создавать и поддерживать имидж организации		

Перечень оценочных средств

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.	Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы.
Отчет о прохождении практики	Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики. Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально. Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в	Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов –

	<p>результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации. Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).</p>	<p>выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.</p>
--	--	---

7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Промежуточная аттестация за практику проводится на заседании комиссии по защите отчетов по практике в составе руководителя магистерской программы и научных руководителей магистрантов. В результате публичной защиты отчета по практике короткий (8-10 минут) доклад и ответы на вопросы по существу отчета, магистрант получает зачет.

Типовые индивидуальные задания:

- Охарактеризуйте, специализацию и производственный профиль перерабатывающего предприятия.
- Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.
- Охарактеризуйте режим работы предприятия
- Охарактеризуйте структуру организации предприятия, схему управления.

Типовые контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам практики:

- На основании, каких нормативных документов и аналитических данных были решены поставленные задачи?
- Какие теоретические знания были использованы при прохождении практики?
- Какие основные информационно-аналитические источниками и справочники были использованы в процессе прохождения практики?
- Какие задания были выполнены в ходе прохождения практики?
- Какие выводы были сделаны?

7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения практики.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва

руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

Критерий	Максимальная оценка в баллах
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по практике	30
Оформление отчета по практике	10
Защита отчета	30
Итого	100

Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

Критерии оценки за содержание отчета по практике:

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

Критерии оценки за оформление отчета по практике:

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

Критерии оценки за защиту отчета по практике:

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведение практики

а) основная литература:

ЭБС «Znanium»: Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник / Т.Н. Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.

ЭБС «Лань»: Пищевая химия : учеб. / А. П. Нечаев [и др.]; под ред. А. П. Нечаева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 672 с.

ЭБ "Труды ученых СтГАУ Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания [электронный полный текст] : учеб.пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015.

Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учеб.пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 64 с.

б) дополнительная литература:

Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : практ. Рук. По санитар.-эпидем. Надзору / СПб. Гос. Мед. Акад. Им. И. И. Мечникова. – СПб. : ГИОРД, 2004– 280 с.

Пищевая химия : учебник для студентов вузов / под ред. А. П. Нечаева. - 2-е изд., перераб., испр. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 640 с.

Позняковский, В. М. Экспертиза пищевых концентратов : учеб.пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров и др. технол. специальностей пищевого профиля" / под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2004. - 226 с.

Пос, Т. Г. Биологически активные вещества лекарственных растений и антибактериальные пищевые добавки - ингибиторы вредной микрофлоры мясопродуктов / Сиб. НИ и проектно-технол. ин-т перераб. с.-х. продукции. - Новосибирск, 2003. - 104 с.

Голубев, В. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебник для студентов вузов по специальности 655700 "Технология продов. продуктов спец. назначения и обществ.питания". - М. : Академия, 2003. - 208 с.

Пищевая промышленность (периодическое издание).

Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>

Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/Russian/>

Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>

Список литературы верен _____

(Заверяется в библиотеке)

Интернет – ресурсы:

1. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>
2. <http://www.stavintech.ru/library/menu/biotechnology/hramcov7.html>
3. <http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7457.pdf>

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе организации производственной практики должны применяться современные

образовательные и информационные технологии:

- *Мультимедийные технологии*, для чего вводные лекции и инструктаж студентов во время

практики проводятся в аудиториях, оборудованных компьютерным и видеопроекционным

оборудованием для презентаций с выходом в Интернет, средствами звуковоспроизведения.

- *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики

и подготовки отчета.

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного доступа к современным

информационным системам и электронной библиотеке Университета.

- *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации

техничко-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых

программой практики расчетов и т.д.

Требования к программному обеспечению:

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word;
- Internet Explorer.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

<p>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</p> <p>(ауд. № 402, площадь – 96,7 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы</p> <p>1. <i>Читальный зал научной библиотеки</i> (площадь – 177 м²)</p> <p>2. <i>Учебная аудитория</i> (ауд. № 201, площадь – 49 м²).</p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копировальный аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p> <p>2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</p> <p>(ауд. № 201, площадь – 49 м²)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p>Учебная аудитория для</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных</p>

текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. № 201, площадь – 49 м ²)	мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
--	--

Программа проектно-технологической практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе «**Технология продуктов здорового питания**»

Автор:

доцент, кандидат биол. наук



Е.А. Скорбина

Рецензенты:

кандидат с.х. наук, доцент
кандидат вет. наук, доцент



В.Е. Закотин
М.Е. Пономарева

Программа проектно-технологической практики рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе «**Технология продуктов здорового питания**»

Заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, доктор с.-х. наук, профессор



О.В. Сычева

Программа проектно-технологической практики рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины биотехнологического факультета протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе «**Технология продуктов здорового питания**».

Аннотация проектно-технологической практики

Форма обучения – очная, заочная		
19.04.03	Продукты питания животного происхождения	
код	направление подготовки	
Технология продуктов здорового питания		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет 11 зет, 7 2/6 недель		
Вид практики:	производственная	
Тип практики:	проектно-технологическая	
Способ проведения практики	стационарная	
Форма проведения практики	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
Цель проведения практики	формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам магистерской программы, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки	
Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	- закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимися при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин на кафедре технологии продуктов питания и дисциплин магистерской программы «Продукты питания животного происхождения»;
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		- разработка предварительной теоретической концепции магистерской работы и углубленное изучение
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом,		

этическом и философском контекстах		методов научного исследования, соответствующих профилю магистерской программы.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений		- изучение структуры перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы;
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения для их реализации		- применение полученных знаний и материалов для подготовки квалифицированного отчета по практике.
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
Место практики в структуре ОП ВО	Проектно-технологическая практика (Б2.О.02(П)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
Код и наименование индикатора компетенций	Планируемые результаты обучения при прохождении практики	
УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	Знания: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	
	Умения: нести личную ответственность за общий результат	
	Навыки: соблюдения установленных норм и правил командной работы	

УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	Знания: основных цифровых средств для взаимодействия с командой
	Умения: взаимодействовать с членами команды используя различные цифровые средства
	Навыки: Взаимодействия с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей
УК-3.3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений	Знания: принципов организации обсуждения разных идей и мнений
	Умения: планировать командную работу
	Навыки: распределения поручений и делегирования полномочий членам команды.
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знания: основ методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на государственном
	Навыки: владения научным стилем изложения материала на государственном языке
УК-5.2 Интерпретирует проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	Знания: проблем современности с позиций этики и философских знаний.
	Умения: выявить проблемы современности с позиций этики и философских знаний
	Навыки: интерпретации проблемы современности с позиций этики и философских знаний.
ОПК-3.1. Оценивает возможные риски на всех стадиях производства продукции, определяет точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции	Знания: рисков на всех стадиях производства продукции.
	Умения: определять точки контроля для управления качеством выпускаемой продукции
	Навыки: Оценивания возможных рисков на всех стадиях производства продукции
ОПК-3.2. Разрабатывает мероприятия по предотвращению рисков получения некачественной продукции	Знания: рисков получения некачественной продукции
	Умения: предотвращать риски получения некачественной продукции
	Навыки: разработки мероприятий по предотвращению рисков получения некачественной продукции
ОПК-4.1. Обладает навыками	Знания: методов исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и

самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
	Умения: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Навыки: самостоятельно выполнять исследования в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ОПК-4.2. Использует методы компьютерного моделирования при проектировании пищевых продуктов	Знания: методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Умения: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Навыки: создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-1.2. Способен самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания	Знания: методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
	Умения: применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
	Навыки: выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов питания
Краткая характеристика практики	<p>Составление библиографического списка по теме магистерской работы</p> <p>Обзор основных направлений научной деятельности по теме магистерской работы</p> <p>Разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме магистерской работы</p> <p>Практическое обоснования теоретической части научного исследования магистранта (обзор законодательной базы, экспериментальной, проектной, эмпирической)</p> <p>Анализ публикаций отечественных и зарубежных исследователей по теме магистерской работы</p> <p>Изучение структуры перерабатывающих предприятий по профилю магистерской программы</p> <p>Изучение должностных инструкций и регламентов, регулирующих деятельность перерабатывающих предприятий</p>

	по профилю магистерской программы
Форма отчетности по практике	Дневник, отчет
Форма контроля	Очная – зачет, 2 семестр Заочная – зачет, 1 курс
Авторы	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 1

Ректору ФГБОУ ВО «Ставропольский
государственный аграрный университет»
профессору Трухачеву В.И.
обучающегося _____ курса _____ группы
очной формы обучения
направления 19.04.03 «Продукты питания животного
происхождения»
магистерская программа «Технология продуктов
здорового питания»

ФИО обучающегося полностью

заявление.

Прошу направить меня для прохождения производственной практики с
«__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г. в

(указывается полное наименование организации и место нахождения)

Руководителем практики прошу назначить _____

Дата _____ Подпись _____
(студента)

Согласовано:

Руководитель _____
подпись ФИО

Зав. кафедрой _____
подпись ФИО

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра « _____ »
направление 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»
Форма обучения _____

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОВЕДЕНИЯ ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Обучающемуся _____

Место прохождения практики _____

Сроки прохождения практики _____

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчет в печатном и электронном виде _____

Содержание задания:

Руководитель практики от кафедры _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Задание к исполнению принял « ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись)

МИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

обучающегося ___ группы ___ курса _____ формы обучения
направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»
магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»
период прохождения с « ___ » _____ по « ___ » _____ 201_ г.

(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Место прохождения практики:

Руководители практики:

от университета

(ученая степень, звание)

(подпись)

(Ф. И. О.)

от организации, учреждения

(занимаемая должность)

(подпись, печать)

(Ф. И. О.)

Ставрополь, 201_

ОТЗЫВ о прохождении производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)

В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

фамилия, имя, отчество обучающегося (в именительном падеже)
прошел(ла) производственную практику в

(наименование места прохождения практики)

Проделанная работа, характеристика деловых качеств обучающегося

Оценка по проделанной работе

Руководитель практики
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать факультета технологического менеджмента СтГАУ

Наименование предприятия,
организации, учреждения.
Юридический адрес.

ОТЗЫВ
о прохождении производственной практики

фамилия, имя, отчество обучающегося (в родительном падеже)
В период с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. *Ф.И.О. обучающегося*
прошел (ла) производственную практику в

(наименование предприятия)
стажируюсь в должности _____
(наименование должности)

За время прохождения производственной практики *обучающийся Ф.И.О. обучающегося*
_____ изучил (а) вопросы

*В отзыве следует перечислить основные задачи, которые ставились перед обучающимся
оценить качество и полноту их решения, практический характер предложенных обучающимся
мероприятий, отразить деловые, профессиональные, личные качества обучающегося –
практиканта, высказать замечания и пожелания.*

Производственная практика может быть оценена _____
(оценка)

Руководитель практики
от организации
(с указанием должности) _____ ФИО
(подпись руководителя)

Печать предприятия