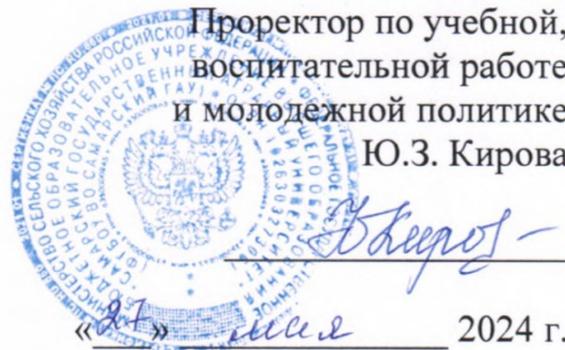


**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Самарский государственный аграрный университет»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной,  
воспитательной работе  
и молодежной политике  
Ю.З. Кирова



« 24 » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Научно-исследовательская работа**

**(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

Направление подготовки: 36.04.02 Зоотехния

Профиль: Производство и переработка продукции животноводства

Название кафедры: Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства

Квалификация: магистр

Форма обучения : очная, заочная

Кинель 2024

## **1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

**Цель** практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками проведения самостоятельной научно-исследовательской работы по теме выпускной квалификационной работы, а также в составе научного коллектива по решению комплексных задач профессиональной деятельности в области производства и переработки продукции животноводства.

Основными задачами практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» являются:

- выбор темы научного исследования для подготовки выпускной квалификационной работы;

- проведение обзора литературы и информационных источников за последние 5-10 лет по теме выпускной квалификационной работы в области производства экологически безопасной продукции животноводства и контроля качества животноводческой продукции на этапах ее производства, обработки, первичной переработки и хранения;

- разработка программы и схемы опыта, наблюдений и анализов согласно теме научного исследования;

- выбор методов исследования (в том числе модифицирование существующих и разработка новых) и их применение в соответствии с задачами научного исследования (по теме выпускной квалификационной работы).

## **2 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП**

Учебная практика Б2.О.01 (У) «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Практика относится к обязательной части Блока 2 «Практика» учебного плана.

Учебная практика «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является составной частью основной профессиональной образовательной программы подготовки магистра и является промежуточным этапом теоретического и практического обучения.

На основе учебной практики базируется производственная практика «Научно-исследовательская работа», а также преддипломная практика и Государственная итоговая аттестация выпускников, которая включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

### 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код и Наименование компетенций	Код и наименование индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-3. Способен осуществлять и совершенствовать профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Знает нормативно-правовые акты в сфере АПК.	<b>Знает</b> нормативно-правовые акты в сфере АПК, <b>Умеет</b> отслеживать изменения в существующих нормативно-правовых актах в сфере АПК; <b>Владеет</b> навыками использования существующих нормативно-правовых актов в сфере АПК при организации научных исследований по производству и переработке продукции животноводства
ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ИД-2 <sub>ОПК-4</sub> Умеет использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий.	<b>Знает</b> методы решения задач с использованием современного оборудования при производстве и переработке продукции животноводства. <b>Умеет</b> применять методы решения задач с использованием современного оборудования при проведении исследований в области производства и переработки продукции животноводства <b>Владеет</b> навыками применения методов решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий при проведении исследований в области производства и переработки продукции животноводства
ПК-1. Способен к разработке перспективного плана развития животноводства в организации	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Разрабатывает перспективный план развития животноводства: определение видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа и потребностей рынка; ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Выбирает оптимальные системы и способы содержания сельскохозяйственных животных в зависимости от степени интенсификации	<b>Знает</b> особенности планирования развития животноводства <b>Умеет</b> разрабатывать перспективный план развития животноводства с учетом анализа и потребностей рынка; <b>Владеет</b> навыками определения видов и объемов производства животноводческой продукции с учетом анализа и потребностей рынка <b>Знает</b> современные системы и способы содержания сельскохозяйственных животных; <b>Умеет</b> сравнивать современные системы и способы содержания сельскохозяйственных животных;

	<p>производственного процесса и природных особенностей территории;</p> <p>ИД-3<sub>ПК-1</sub> Планирует систему племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных.</p>	<p><b>Владеет</b> навыками выбора оптимальных систем и способов содержания сельскохозяйственных животных в зависимости от степени интенсификации производственного процесса и природных особенностей территории</p> <p><b>Знает</b> особенности ведения племенной работы с разными видами сельскохозяйственных животных;</p> <p><b>Умеет</b> сравнивать различные системы племенной работы в различных отраслях животноводства животноводства;</p> <p><b>Владеет</b> навыками планирования системы племенной работы в организации с целью улучшения породных качеств и повышения продуктивности сельскохозяйственных животных.</p>
<p>ПК-2. Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-2</sub> Применяет современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества и безопасности продуктов питания животного происхождения;</p>	<p><b>Знает</b> современные методики проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> обосновывать применение современных методик проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками применения современных методик проведения исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p>
<p>ПК-3. Способен к организации контроля выпуска продукции, соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документацией, условиям поставок и договоров</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-3</sub> Анализирует причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p>	<p><b>Знает</b> причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p><b>Умеет</b> анализировать причины возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения;</p> <p><b>Владеет</b> навыками устранения причин возникновения дефектов пищевой продукции животного происхождения</p>

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единицы 216 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость	Формы контроля
1.	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с заданием на практику, согласование календарного графика прохождения практики с руководителем от университета. Корректировка темы научных исследований, уточнение объекта и предмета исследования. (18)	УО, ПО
2.	Основной этап	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние 5-10 лет, связанной с вопросами проектирования и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства и переработки продукции животноводства (114)	УО, ПО
3.		Обоснование темы исследований по производству и переработке продукции животноводства; подробную характеристику объектов исследования; схему и методы проведения исследований; условий и проведения исследований* (48) <i>В т.ч. в форме практической подготовки</i> 48	УО, ПО
4.	Заключительный этап	Подготовка, оформление и защита отчета по практике. (36)	УО, ПО

*Формы и методы текущего контроля:*

*УО – устный опрос;*

*ПО – письменный отчет.*

## 5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ

Проведение и сопровождение производственной преддипломной практики регламентировано руководящими документами: ФГОС по направлению подготовки: 36.04.02 Зоотехния, профиль «Производство и переработка продукции животноводства» и «Положение о практической подготовке обучающихся» (СМК 04-88-2023).

Учебно-методическим обеспечением самостоятельной работы обучающихся на учебной практике практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» являются:

1. Учебная литература по освоенным ранее профильным дисциплинам;

2. Методические разработки для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание учебной практики.

Реализация ОПОП в части проведения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Самостоятельная работа обучающихся во время прохождения практики включает работу с научной, учебной и методической литературой, с конспектами лекций, работой в ЭБС. Для самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться ресурсами сети Интернет, электронной библиотекой вуза и информационно-справочными системами (Гарант, Консультант Плюс).

Руководитель учебной практики в период прохождения практики:

- консультирует по вопросам использования статистических материалов, нормативно-законодательных источников;

- помогает в подборе необходимых периодических изданий;

- проводит занятия, направленные на закрепление теоретических знаний, приобретение практических умений путем решения конкретных задач и выполнения заданий, направленных на освоение технологического процесса производства сыров, определение качества сырья, готовых изделий и предотвращения дефектов готовых изделий, требований к их качеству, и на формирование навыков самостоятельной работы под руководством преподавателя;

- оказывает методическую помощь по вопросам планирования и проведения исследований по технологии производства различных видов сыров.

При прохождении практики обучающийся должен:

- явиться на практику в срок, установленный учебным планом;

- добросовестно и качественно выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- выполнять правила внутреннего распорядка университета;

- систематически вести записи по работе; содержание и результаты выполнения заданий;

- подготовиться к аттестации по учебной практике в соответствии с программой.

## **6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО- ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

### **6.1 Основная литература:**

6.1.1 Методология научного исследования [Электронный ресурс] : учебник / Н.А. Слесаренко [и др.] ; под ред. Н.А. Слесаренко. – Электрон.дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 268 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103146>.

6.1.2 Сафин, Р.Г. Основы научных исследований. Организация и планирование эксперимента: учеб. пособие / А.И. Иванов, Н.Ф. Тимербаев, Казан. нац. исслед. технол. ун-т, Р.Г. Сафин. – Казань : КНИТУ, 2013. – 154 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/303034>

6.1.3 Рогов И.А. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]: Учеб. для вузов. Кн.1: Основы пищевой биотехнологии / И.А.Рогов, Л.В.Антипова, Г.П.Шуваева. – М: КолосС, 2004. – 440 с. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/613/38613>

6.1.4 Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учебник / Д.В. Криштафович, Н. В. Еремеева, В. И. Криштафович. – М.: ИТК «Дашков и К». – 2015. (Учебные издания для бакалавров). 208 с. – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/287126>.

6.1.5 Позняковский, В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: Учеб. для ВУЗов / В. М. Позняковский – Новосибирск, Сиб. унив. изд-во, 2005 – 522с. [30]

6.1.6 Блинова, О.А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.А. Блинова. – Электрон. дан. – Самара : , 2018. – 248 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/109452>.

6.1.7 Госманов, Р.Г. Колычев, Н.М. Кабиров, Г.Ф. Санитарная микробиология пищевых продуктов УМО Изд-во Лань, 2015. - 560 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=58164](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58164).

6.1.8 Шашкова, И.Г. Информационные технологии в науке и производстве: учебное пособие [Электронный ресурс] / Ф.А. Мусаев, В.С. Конкина, Е.И. Ягодкина, И.Г. Шашкова, 2014. – 553 с.: ил. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/243267>.

## **6.2 Дополнительная литература:**

6.2.1 Юнушева, Т.Ю. Методика научных исследований: методические указания / Т.Ю. Юнушева, Н.М. Шарымова - Кинель, РИЦ СГСХА. – 2014 г. – 27с. [20].

6.2.2 Методика научных исследований [Электронный ресурс]: рабочая тетрадь / С.П. Басс, Н.П. Казанцева.– Ижевск : ФГБОУ ВПО Ижевская ГСХА, 2014. – 33 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/365157>

6.2.3 Зимин, Г.Я. Биометрия [Электронный ресурс] : методические указания и рабочая тетрадь для лабораторных занятий / Е.С. Зайцева, Г.Я. Зимин. – Самара: РИЦ СГСХА, 2014. – 96 с. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/327168>

6.2.4 Афанасьев, В.Н. Статистическая методология в научных исследованиях [Электронный ресурс] : учеб. пособие для обучающихся по образоват. программам высш. образования - программам подготовки науч.-пед. кадров в аспирантуре / Н.С. Еремеева, Т.В. Лебедева, Оренбургский гос. ун-т, В.Н. Афанасьев. – Оренбург : ОГУ, 2017. – 246 с. – ISBN 978-5-7410-1703-6. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/646115>

6.2.5 Ильин, Д.Ю. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / Г.В. Ильина, Д.Ю. Ильин – Пенза: РИО ПГСХА, 2016. – 116 с. – Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/360117>

6.2.6 Мусаев, Ф. А. Контроль качества продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Е. В. Грибановская, Ф. А. Мусаев .– 2012 .– 94 с. : ил. – Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/231944>

6.2.7 Информационные технологии [Электронный ресурс] : учеб. пособие (лаб. практикум) / А.Г. Хныкина, Т.В. Минкина. – Ставрополь : изд-во СКФУ, 2018. – 122 с. : ил. – Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/687969>.

6.2.8 Технологические основы производства и переработки продукции животноводства : Учебное пособие [Текст] / Н.Г. Макарецев, Л.В. Топорова., А.В. Архипов; Под ред. В.И. Фисинина, Н.Г. Макарецва.– М.: изд-во МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2003.– 808 с. (бэкз.)

6.2.9 Кузнецов, А.Ф. Современные производственные технологии содержания сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс] / А.Ф. Кузнецов, Н.А. Михайлов, П.С. Карцев. – Изд-во Лань, 2013. – 456 с. – Режим доступа : [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=6601](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=6601).

6.2.10 Мусаев, Ф.А. Инновационные технологии в производстве говядины/ Монография / Н.И. Морозова, Ф.А. Мусаев .– 2014 .– 162 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://rucont.ru/efd/242761>

**6.2.11** Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Ю. Киселев [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 448 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4978>.

6.2.12 Долгошева, Е.В. Научно-исследовательская работа : методические указания по прохождению практик / Е.В. Долгошева, Р.Х. Баймишев, Л.А. Коростелева, Т.Н. Романова. – Кинель : ИБЦ Сам ГАУ, 2021. – 31 с.

### **6.3 Программное обеспечение**

6.3.1 Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1.

6.3.2 Microsoft Windows SL 8/1 RU AE OLP NL.

6.3.3 Microsoft Office Standard 2010.

6.3.4 Microsoft Office стандартный 2013.

6.3.5 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – стандартный Russian Edition.

6.3.6 WinRAR: 3.x: Standard License – educational – EHT.

6.3.7 7 zip (свободный доступ).

6.3.8 РОССТАНДАРТ федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [электронный ресурс] – режим доступа: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

6.3.9 <http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс».

6.3.10 Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://rucont.ru>

## 7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>Учебная аудитория для проведения лабораторно-практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория по оценке качества жиров мясных и рыбных товаров ауд.602. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Аудитория на 16 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стол лабораторный для физических исследований МСЛ-05 – 2 шт, стол лабораторный для физических исследований МСЛ-2 - 1 шт, стол для размещения лабораторного оборудования, шкаф лабораторный ТШ-32 - 1шт, шкаф вытяжной, стулья, трибуна</p>
2	<p>Учебная аудитория для проведения лабораторно-практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Лаборатория по оценке качества молока и молочных продуктов, ауд.604. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Аудитория на 16 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стулья аудиторные, стол для размещения лабораторного оборудования – 8 штук, вытяжной шкаф; титриметрические установки и бюретки; эксикатор (малый); устройство для сушки химической посуды; весы электронные</p>
3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.606. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна).</p>
4	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.630. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p>	<p>Учебная аудитория на 24 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)</p>
5	<p>Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а (читальный зал). <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д. 8А</i></p>	<p>Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета</p>

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. Лабораторное оборудование и материалы: рефрактометр ИРФ-454 Б 2М, электронные весы, рН-метр микропроцессорный И-500, шкаф сушильный электрический СЭШ-3М,; охладитель, лабораторная посуда

## **8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1 Виды и формы контроля**

Обучающийся должен предоставить руководителю учебной практики Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) отчёт по практике, содержащий результаты выполненных заданий. Отчет о практике составляется индивидуально каждым обучающимся и должен отражать его деятельность в период практики.

Защита отчета о практике проводится перед специально созданной комиссией, созданной распоряжением декана факультета.

В процессе защиты обучающийся должен кратко изложить основные результаты проделанной работы, выводы и рекомендации, структуру и анализ материалов. По результатам защиты комиссия выставляет обучающемуся оценку «неудовлетворительно» («не зачтено»), «удовлетворительно» («зачтено»), «хорошо» («зачтено»), «отлично» («зачтено»).

Результат защиты практики учитывается наравне с экзаменационными оценками по теоретическим курсам, проставляется в зачетную книжку и в ведомость, и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты, если он выполнил программу практики, но ненадлежащим образом оформил отчетную документацию, либо не сумел на должном уровне защитить практику. При невыполнении обучающимся программы практики, он должен пройти её повторно или отчисляется из вуза.

### **8.2 Типовые задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках прохождения практики**

1. Технология производства молока. Факторы, определяющие технологию производства молока. Современные системы кормления крупного рогатого скота.

Методы разведения крупного рогатого скота. Современные технологии переработки молока для получения продуктов питания высокого качества.

2. Технология производства говядины. Факторы, определяющие технологию производства говядины. Новые технологии кормления животных. Методы разведения крупного рогатого скота. Породы животных, их характеристика. Современные технологии переработки говядины для получения продуктов питания высокого качества.

3. Технология производства свинины. Технологическое и техническое оснащение свиноводческих ферм. Интенсивное производство свинины. Современные системы кормления свиней. Методы разведения свиней. Современные технологии переработки свинины для получения продуктов питания высокого качества.

4. Технология производства баранины. Технологическое и техническое оснащение овцеводческих ферм. Современные системы кормления овец. Методы разведения, применяемые на предприятии. Технология получения и первичной переработки продукции овцеводства. Современные технологии переработки баранины для получения продуктов питания высокого качества.

5. Технология производства яиц. Технология производства мяса птицы. Технология производства продукции птицеводства. Кормление птицы. Способы содержания птицы. Современные технологии переработки яиц и мяса птицы для получения продуктов питания высокого качества.

6. Технология убоя и первичной обработки туш сельскохозяйственных животных (коров, свиней, овец) и птицы.

### **8.3 Порядок подготовки отчета по практике**

По итогам практики обучающимся составляется письменный отчет.

Цель отчета – показать степень освоения практических навыков и сформированной компетенций, связанных с современными технологиями производства сыров.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован в папку, подписан и сдан для регистрации на кафедру «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства».

*Требования к оформлению листов текстовой части.* Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

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

Выполненный отчет об учебной практике должен содержать:

- титульный лист;
- основные разделы отчета;

- список использованной литературы и источников;
- приложения.

**Во введении** следует обобщить собранные материалы и раскрыть основные вопросы и направления, которыми занимался обучающийся при прохождении практики.

**Основная часть** включает в себя обзор отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние 5-10 лет, связанной с вопросами производства и переработки продукции животноводства, контроля качества и безопасности животноводческого сырья и продуктов его переработки; характеристику схемы опытов, условий и методик проведения наблюдений, измерений, анализов.

**Список использованной литературы и источников** включает все источники, использованные при прохождении практики и подготовке отчета.

В течение прохождения практики обучающийся обязан вести дневник практики, который является частью отчета о практике и используется при его написании. Записи в дневнике должны быть ежедневными.

В дневнике необходимо кратко отразить виды работ, выполненные обучающимся на практике (сбор материала, проведения исследования и т.д.), а также встретившиеся в работе затруднения, их характер, какие меры были приняты для их устранения, отметить недостатки в теоретической подготовке.

Дневники периодически проверяются руководителем практики, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы.

В конце практики дневник должен быть подписан обучающимся и руководителем практики.

Дневник прикладывается к заключительному отчету по практике.

#### Критерии и шкала оценки отчета по практике (содержание отчета)

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– оформление отчета в строгом соответствии с предъявляемыми требованиями;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– оформление отчета с небольшими отклонениями от предъявляемых требований;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

1	2	3
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– индивидуальное задание раскрыто не полностью;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;</li> <li>– нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– индивидуальное задание не раскрыто;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета.</li> </ul>

#### **8.4 Перечень вопросов к защите отчета по практике**

1. Чем вызвана актуальность выбора темы и проведения исследований?
2. Кто из ученых страны проводил исследования по выбранной проблеме, какие результаты исследований получены, в каких изданиях они опубликованы?
3. Назовите ученых СамГАУ, которые занимаются научной работой по указанной проблеме и имеют публикации в открытой печати?
4. Сформулируйте цель и задачи выполнения научно-исследовательской работы по рассматриваемой теме?
5. Какие факторы и аргументы были приняты во внимание при составлении схемы проведения исследований?
6. Укажите методы испытаний и методики проведения исследований при выполнении работы?
7. На каких предприятиях могут быть апробированы и внедрены результаты.
8. Укажите требования, предъявляемые к качеству сырья для производства животноводческой продукции.
9. Назовите основные причины возникновения (появления) пороков (дефектов) продукции животноводства.
10. Сформулируйте методы безопасной работы при реализации предлагаемой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
11. Назовите основные выводы и предложения, сделанные по результатам учебной научно-исследовательской практики.

#### **8.5 Критерии оценивания уровня сформированности компетенций**

Итоговой формой контроля знаний, умений и навыков по учебной практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является зачет. Зачет проводится после завершения прохождения практики. Форма проведения зачета – устный зачет с представлением отчета. Критериями оценивания прохождения практики являются оценки «зачтено» и «не зачтено».

Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку содержания отчета и оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике).

Общий итог защиты отчета по учебной практике выставляется в протоколе защиты отчета, на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке обучающегося.

Критерии и шкала оценки при защите отчета по практике:

- ниже порогового (оценка «не зачтено»);
- пороговый (оценка «зачтено»);
- стандартный (оценка «зачтено»);
- эталонный (оценка «зачтено»).

Критерий	В рамках формируемых компетенций обучающийся демонстрирует:
Ниже порогового	Неспособность самостоятельно использовать знания при решении заданий. Ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции по учебной практике.
Пороговый	Знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения индивидуальных заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы. Выявлено наличие сформированных компетенций по учебной практике, но на низком уровне.
Стандартный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по учебной практике на стандартном уровне.
Эталонный	Полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения. Ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру. Выявлено наличие у обучаемого всех сформированных компетенций по практике. При этом более 50% компетенций сформированы на эталонном уровне.

Оценка «**зачтено**» - Письменный отчет о прохождении практики составлен в соответствии с установленными требованиями. Обучающийся продемонстрировал в ходе практики высокий уровень обладания всеми, предусмотренными требованиями к результатам практики, сформированности компетенций; проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень подготовки по вопросам профессиональной деятельности, организации работы коллектива, самоорганизации. При устном ответе на вопросы, по результатам прохождения практики, обучающийся продемонстрировал умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

Оценка «**не зачтено**» - Письменный отчет обучающегося не соответствует установленным требованиям. При устном отчете обучающегося по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы руководителя практики, а также обучающимся не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, систематично, аргументировано, грамотным языком.

### **8.6 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по учебной практике, проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Сформированность компетенций при контроле текущей успеваемости осуществляется при проверке знаний, умений и навыков обучающихся, при собеседовании и по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Промежуточная аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков, характеризующих сформированность общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по учебной практике требованиям ФГОС по направлению подготовки 36.04.02 Зоотехния. Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной торговой практике для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Отчет по практике	Средство контроля прохождения учебной практики, в котором представляются результаты выполнения задания по прохождению данного вида практики. При оценивании отчета учитывается уровень сформированности компетенций	Порядок подготовки и защиты отчета по практике
2.	Защита отчета по практике	Средство контроля усвоения программы практики, организованное в виде собеседования преподавателя с обучающимися. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций обучающегося. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию практики, компоненты «уметь» и «владеть» - практико-ориентированными заданиями.	Комплект вопросов к зачету

Программа практики составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС)

Рабочую программу разработал:  
Доцент кафедры «Технология переработки и экспертиза  
продуктов животноводства»,  
канд. с.-х. наук, доцент Долгошева Е.В.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология переработки и экспертиза продуктов животноводства» «22» апреля 2024 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой  
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии технологического  
факультета, канд. с.-х. наук,  
доцент Е.В. Долгошева



подпись

Руководитель ОПОП ВО  
канд. тех. наук, доцент Р.Х. Баймишев



подпись

И.о. начальника УМУ  
М.В. Борисова



подпись