



*Филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования «Астраханский
государственный технический университет» в Ташкентской
области Республики Узбекистан*

ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель
исполнительного
директора

_____Д.С. Джумонов

Рабочая программа практики

Научно – исследовательская работа

Направление

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность

Технология продуктов из сырья животного происхождения

магистр

Форма обучения

Очная

Автор:

д.т.н., профессор Цибизова
М.Е._____

Распределение часов практики по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	14	14		
Видзанятий	УП	РП	УП	РП
Практика	747	747	747	747
Итогоауд.	747	747	747	747
Контактная работа	747	747	747	747
Часынаконтроль	9	9	9	9
Итого	756	756	756	756

Программу составил:

д.т.н., профессор, Цибизова Мария Евгеньевна

Рецензент:

д.т.н., профессор, Бредихина Ольга Валентиновна

Рабочая программа практики

Научно-исследовательская работа

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность Технология продуктов из сырья животного происхождения
утвержденного учёным советом вуза от 31.01.2025 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Водные биоресурсы и технологии

Протокол от 21.02.2025 г. № 7

Зав. кафедрой Эгамбердиева Л.Н.

Председатель УМС Джумонов Д.С. _____

Протокол от 25.02.2025 г. № 7

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	
1.1	Научно-исследовательская работа относится к блоку производственной практики и является основной частью научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Она является обязательным разделом образовательной программы магистратуры по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения» и направлена на формирование умений и навыков проведения научных исследований в области совершенствования технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями ФГОС и целями данной магистерской программы.
1.2	Задачи:
1.3	обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления магистрантов, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;
1.4	формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных данных, владение общепринятыми и современными методами исследований;
1.5	обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;
1.6	самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской и научно-производственной деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний;
1.7	проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий.

2. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б2.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Моделирование продуктов целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.2	Научное обоснование создания новых технологий продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.3	Проектирование технологических процессов производства продуктов животного происхождения, из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
2.1.4	Практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы
2.1.5	Технологические потоки перерабатывающих производств
2.1.6	Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.1.7	Информационные технологии в науке и производстве
2.1.8	Методы исследования свойств основного и дополнительного сырья, и готовой продукции
2.1.9	Основные принципы переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов
2.1.10	Приоритетные направления прикладных научных исследований
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:
2.2.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.2	Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	
ОПК-4: Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	
Знать:	
Уровень 1	при ответах на вопросы знание возможности использования инфокоммуникационных технологий для обработки информации в технологических линиях, в моделировании и проектировании технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов продемонстрировано неполно
Уровень 2	при ответах на вопросы знание возможности использования инфокоммуникационных технологий для обработки информации в технологических линиях, в моделировании и проектировании технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов продемонстрировано в достаточном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы знание возможности использования инфокоммуникационных технологий для обработки информации в технологических линиях, в моделировании и проектировании технологических процессов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения и водных биоресурсов продемонстрировано в полном объеме
Уметь:	

Уровень 1	применять методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения, ВБР и объектов аквакультуры продемонстрировано неполно
Уровень 2	применять методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения, ВБР и объектов аквакультуры продемонстрировано в достаточном объеме
Уровень 3	применять методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения, ВБР и объектов аквакультуры продемонстрировано в полном объеме

Владеть:

Уровень 1	навыки разработки рецептур с использованием методов моделирования продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и оптимизации параметров технологического процесса производства продемонстрированы неполно
Уровень 2	навыки разработки рецептур с использованием методов моделирования продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и оптимизации параметров технологического процесса производства продемонстрированы в достаточном объеме
Уровень 3	навыки разработки рецептур с использованием методов моделирования продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и оптимизации параметров технологического процесса производства продемонстрированы в полном объеме

ОПК-5: Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

Знать:

Уровень 1	ответы на вопросы по приоритетным направлениям прикладных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры были неполные и содержали серьезные ошибки и неточности
Уровень 2	ответы на вопросы по приоритетным направлениям прикладных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры содержали незначительные ошибки и неточности
Уровень 3	ответы на вопросы по приоритетным направлениям прикладных научных исследований в области переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры были полные и не содержали ошибки и неточности

Уметь:

Уровень 1	умение выбирать методологию оценки приоритетности направлений прикладных научных исследований; определять основные критерии оценки приоритетности направлений прикладных научных исследований, проводить анализ научной и патентной литературы в области переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с серьезными ошибками и неточностями
Уровень 2	умение выбирать методологию оценки приоритетности направлений прикладных научных исследований; определять основные критерии оценки приоритетности направлений прикладных научных исследований, проводить анализ научной и патентной литературы в области переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрировано с незначительными ошибками и неточностями
Уровень 3	выбирать методологию оценки приоритетности направлений прикладных научных исследований; определять основные критерии оценки приоритетности направлений прикладных научных исследований, проводить анализ научной и патентной литературы в области переработки сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Владеть:

Уровень 1	навыками ставить задачи исследования при определении приоритетности направлений прикладных научных исследований в разработке новых конкурентоспособных продуктов питания, навыками использования результатов анализа научной и патентной литературы при организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для решения профессиональных задач
Уровень 2	навыками ставить задачи исследования при определении приоритетности направлений прикладных научных исследований в разработке новых конкурентоспособных продуктов питания, навыками использования результатов анализа научной и патентной литературы при организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для решения профессиональных задач
Уровень 3	навыками ставить задачи исследования при определении приоритетности направлений прикладных научных исследований в разработке новых конкурентоспособных продуктов питания, навыками использования результатов анализа научной и патентной литературы при организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для решения профессиональных задач

ПК-1: Способен исследовать свойства сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с заданным функциональным составом и свойствами

Знать:

Уровень 1	при ответах на вопросы по методам исследований свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов, объектов аквакультуры, животного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и готовой продукции не продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
Уровень 2	при ответах на вопросы по методам исследований свойств продовольственного сырья из водных

	биоресурсов, объектов аквакультуры, животного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и готовой продукции продемонстрировано знание вопроса с неточностями и ошибками
Уровень 3	при ответах на вопросы по методам исследований свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов, объектов аквакультуры, животного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и готовой продукции продемонстрировано знание вопроса в полном объеме
Уметь:	
Уровень 1	умение проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок для производства продуктов питания с заданным функциональным составом и свойствами, и готовой продукции продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	умение проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок для производства продуктов питания с заданным функциональным составом и свойствами, и готовой продукции продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	умение проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок для производства продуктов питания с заданным функциональным составом и свойствами, и готовой продукции продемонстрировано в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	применение методов исследования для изучения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок, и готовой продукции продемонстрировано с ошибками и неточностями
Уровень 2	применение методов исследования для изучения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок, и готовой продукции продемонстрировано не в полном объеме
Уровень 3	применение методов исследования для изучения свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок, и готовой продукции продемонстрировано в полном объеме

ПК-3: Способен к разработке новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Знать:	
Уровень 1	ответы на вопросы по основным принципам переработки сырья и по традиционным технологиям производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры неполные и неглубокие
Уровень 2	ответы на вопросы по основным принципам переработки сырья и по традиционным технологиям производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры полные и глубокие
Уровень 3	ответы на вопросы по основным принципам переработки сырья и по традиционным технологиям производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры полные, развернутые, демонстрируются аналитические и творческие способности обучающегося
Уметь:	
Уровень 1	при ответах на вопросы не продемонстрированы в полной мере умения использовать знания традиционных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры при разработке новой продукции целевого назначения
Уровень 2	при ответах на вопросы продемонстрированы умения использовать знания традиционных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры при разработке новой продукции целевого назначения на достаточном уровне
Уровень 3	при ответах на вопросы продемонстрированы умения использовать знания традиционных технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры при разработке новой продукции целевого назначения в полном объеме
Владеть:	
Уровень 1	при ответах на вопросы навыки по разработке новых технологических решений, технологий и новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы не в полном объеме
Уровень 2	при ответах на вопросы навыки по разработке новых технологических решений, технологий и новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы в полном объеме
Уровень 3	при ответах на вопросы навыки по разработке новых технологических решений, технологий и новой продукции целевого назначения из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры продемонстрированы в полном объеме с представлением обоснования

В результате освоения программы практики обучающийся должен

3.1 Знать:

3.1.1	нормативные документы, регламентирующие производственный процесс на предприятиях или в организациях (ОПК – 4.1)
3.1.2	технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ОПК – 5.1)
3.1.3	методы отбора проб, подготовки проб к анализу (ПК-1.1)
3.1.4	основы разработки продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры и основы проектирования состава и свойств новых пищевых продуктов (ПК – 3.1)
3.2	Уметь:
3.2.1	использовать методы моделирования продуктов из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ОПК – 4.2)
3.2.2	ориентироваться в организации производственных процессов организовывать научно-исследовательские и научно- производственные работы по расширению ассортимента выпускаемой продукции и/или совершенствования технологии производства (ОПК – 5.2)
3.2.3	применять методы исследований свойств сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с заданным функциональным составом и свойствами (ПК – 1.2)
3.2.4	применять принципы разработки новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения, водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-3.2)
3.3	Владеть:
3.3.1	разработки технологических процессов, гарантирующих производство безопасной пищевой продукции, отвечающей требованиям нормативных документов (ОПК-4.3)
3.3.2	принимать и реализовывать управленческие решения в научно-производственной сфере перерабатывающего предприятия (ОПК-5.3)
3.3.3	анализа результатов исследования свойств сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции с заданным функциональным составом и свойствами (ПК-1.3)
3.3.4	оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых рецептурных композиций продуктов питания (ПК – 3.3)

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Вводная часть						
1.1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности. Правила поведения в научных лабораториях /П/	4	9	ОПК-4 ОПК -5 ПК-1 ПК- 3			
	Раздел 2. Основная часть						
2.1	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме выпускной квалификационной работы; проведение обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме(заданию) /П/	4	171	ОПК-4 ОПК -5 ПК-1 ПК- 3	п.6		

2.2	Проведение научных исследований по теме выпускной квалификационной работы в соответствии с реализуемым видом профессиональной деятельности (постановка эксперимента, реализация и корректировка схемы проведения исследований, получение и обсуждение результатов исследований); участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий (по заданию научного руководителя); составление отчета по теме или ее разделу (этапу, заданию); подготовка доклада по результатам исследований для очного и/или заочного участия на конференциях и семинарах /П/	4	495	ОПК-4 ОПК -5 ПК- 1 ПК- 3	п.6		
	Раздел 3. Заключительная часть						
3.1	Формирование отчета по практике /П/	4	72	ОПК-4 ОПК -5 ПК- 1 ПК- 3	п.6		
3.2	Защита отчета по практике /Зачёт СОц/	4	9	ОПК-4 ОПК -5 ПК- 1 ПК- 3	п.6		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Отчеты по проводимой научно-исследовательской работе магистров данного направления представляются в виде научных отчетов. Контрольные вопросы формулируются в соответствии с подразделами отчета по практике.

Типовая структура отчета по практике (НИР):

Содержание

Введение

1. Литературный поиск

Углубленный анализ специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме ВКР; проведение обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме (заданию)

2. Объекты и методы исследований, постановка модельных экспериментов.

3. Результаты исследований и их обсуждение

Проведение научных исследований по теме выпускной квалификационной работы в соответствии с реализуемыми областями профессиональной деятельности.

Заключение

Список использованной литературы

Приложения (анализ проведенного патентного поиска; участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий (по заданию научного руководителя); подготовка доклада по результатам исследований для очного и (или) заочного участия на конференциях и семинарах).

Типовые контрольные вопросы в форме контрольных вопросов и заданий соответствуют тематике проводимых магистрантов научных исследований в рамках проводимой практики – научно-исследовательская работа.

5.2. Темы письменных работ

не предусмотрены

5.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по данной практике представлен типовыми тестами и заданиями

5.4. Перечень видов оценочных средств

Отчет по практике, типовая структура отчета по практике, контрольные вопросы по отчету по практике

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

6.1. Рекомендуемая литература

1. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для вузов / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14204-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519789>

2. Буянова, И. В. Теоретические основы холодильной технологии продуктов животного происхождения : учебное пособие / И. В. Буянова. — Кемерово : КеГМУ, 2020. — 126 с. — ISBN 978-5-8353-2668-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162590>

3. Гармаев, Д. Ц. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / Д. Ц. Гармаев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8200-0467-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226049>

4.	Гроховский, В. А. Практикум по технологии стерилизованных пищевых продуктов: учебное пособие / В. А. Гроховский ; составители В. А. Гроховский. — Мурманск : МГТУ, 2015. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142660
5.	Гроховский, В. А. Формованные продукты из водных биоресурсов: учебное пособие / В. А. Гроховский. — Мурманск : МГТУ, 2015. — 152 с. — ISBN 978-5-86185-855-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/142661
6.	Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для вузов / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08750-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513973
7.	Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, В. В. Кращенко ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07782-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513555
8.	Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07783-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513812
9.	Ким, И. Н. Технология производства копченой продукции из водных биоресурсов: экологические аспекты : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, С. А. Бредихин, Г. Н. Ким ; под редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 198 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10014-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513558
10.	Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07597-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513695
11.	Кокоева, А. Т. Технология переработки молока : учебно-методическое пособие / А. Т. Кокоева, А. Т. Кокоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214868
12.	Основы технологии мяса и мясных продуктов : учебное пособие / составители П. С. Кобыляцкий, П. В. Скрипин. — Персиановский : Донской ГАУ, 2018. — 168 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/108185
13.	Современные технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / составитель А. Л. Алексеев. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134389
14.	Технология переработки мяса : учебно-методическое пособие / А. Т. Кокоева, А. Т. Кокоева, Т. А. Кадиева, Ф. Т. Маргиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2021. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214871
15.	Федосова, А. Н. Биотехнология молочных продуктов : учебное пособие / А. Н. Федосова, М. В. Каледина. — Белгород : БелГАУ им. В. Я. Горина, 2019. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166517
16.	Хромова, Л. Г. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. Г. Хромова. — Воронеж : ВГАУ, 2019. — 259 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/178982
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	
http://government.ru	
http://www.techno.edu.ru/ - Инженерное образование	
6.3 Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Adobe Reader - Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.2	ESET Endpoint Antivirus + ESET Server Security - Средство антивирусной защиты
6.3.1.3	Google Chrome - Браузер
6.3.1.4	Moodle - Образовательный портал Филиал ФГБОУ ВО «АГТУ» в Ташкентской области Республики
6.3.1.5	Mozilla FireFox - Браузер
6.3.1.6	Microsoft 365 - Программное обеспечение для работы с электронными документами
6.3.1.7	7-zip - Архиватор

6.3.2 Перечень информационных справочных систем и профессиональных баз данных	
6.3.2.1	ЭБС «Лань»
6.3.2.2	сайт «Юрайт» образовательная платформа
6.3.2.3	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой.	

Аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических занятий по НИР), для текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения групповых и индивидуальных консультаций: оборудованная набором мебели (столы, стулья) и рабочим местом для преподавателя, доской меловой, лабораторным оборудованием: сушильными шкафами, рефрактометром, муфельной печью, pH-метром, титровальными установками, лабораторной посудой и реактивами.
Помещение для хранения учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи.
Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования: рабочие места сотрудников (столы и стулья), стеллажи.
При реализации практики на перерабатывающем предприятии и/или в организации используется материальная база предприятия (организации), отвечающая вышеперечисленным требованиям. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизиологического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Цибизова М.Е. Методические рекомендации по организации и проведению производственной практики «Научно-исследовательская работа» для обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения – Филиал ФГБОУ ВО "АГТУ" в Ташкентской области. – - URL: <https://portal.astutr.uz/>.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН/ЗАДАНИЕ

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: Научно-исследовательская работа

Обучающийся _____
(фамилия, имя, отчество полностью, группа)

Направление и направленность 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Место проведения практики _____

Объем и краткое содержание (виды работ) практики:

№ п/п	Раздел практики	Семестр	Формы текущего контроля успеваемости
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности. Правила поведения в научных лабораториях.	4	Заполнение журнала по технике безопасности. Подготовка раздела отчета
2	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме выпускной квалификационной работы; проведение обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме (заданию)	4	Подготовка подраздела отчета
3	Проведение научных исследований по теме выпускной квалификационной работы в соответствии с реализуемым видом профессиональной деятельности (постановка эксперимента, реализация и корректировка схемы проведения исследований, получение и обсуждение результатов исследований); участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий (по заданию научного руководителя); составление отчета по теме или ее разделу (этапу, заданию); подготовка доклада по результатам исследований для очного и/или заочного участия на конференциях и семинарах	4	Подготовка подраздела отчета
4	Подготовка заключения по отчету, формирование и оформление списка использованной литературы, приложений к отчету (количество приложений регламентируется руководителем практики). Формирование отчета по практике	4	Подготовка подраздела отчета
	Защита отчета по практике на кафедре	4	Отчет по результатам практики
	Форма отчетности по практике		Зачет с оценкой

Руководитель практики от филиала:

Должность, звание
Ф.И.О. _____

Задание получил: _____
Ф.И.О. обучающегося
Дата _____

Согласовано:

Руководитель от Профильной организации

Должность

Ф.И.О. _____

м.п.

Рабочий график (план) проведения практики

(20____/20____ учебный год)

Шифр **19.04.03**

Направление Продукты питания животного происхождения

Направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Курс 2

Место прохождения практики (наименование организации) _____

Руководитель практики от филиала _____

Вид практики: учебная / производственная

Тип практики: Научно-исследовательская работа

Срок прохождения практики: с _____ по _____.

Дата (сроки)	Планируемые формы работы (раздел практик)
	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, электро- и пожаробезопасности. Правила поведения в научных лабораториях.
	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме выпускной квалификационной работы; проведение обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме (заданию)
	Проведение научных исследований по теме выпускной квалификационной работы в соответствии с реализуемым видом профессиональной деятельности (постановка эксперимента, реализация и корректировка схемы проведения исследований, получение и обсуждение результатов исследований); участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий (по заданию научного руководителя); составление отчета по теме или ее разделу (этапу, заданию); подготовка доклада по результатам исследований для очного и/или заочного участия на конференциях и семинарах
	Подготовка заключения по отчету, формирование и оформление списка использованной литературы, приложений к отчету (количество приложений регламентируется руководителем практики).
	Защита отчета по практике на кафедре

Руководитель практики от филиала (должность, ученое звание)

дата, подпись

Ф.И.О.

Согласовано:

Руководитель от Профильной организации

Должность

подпись

Ф.И.О.

м.п.

Дневник по практике

Вид практики: учебная / производственная

нужное подчеркнуть

Тип практики: Научно-исследовательская работа

Обучающийся _____

ФИО полностью, группа

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность «Технология продуктов из сырья животного происхождения»

Местопроведения практики _____

Дата	Наименование и ход работ	Краткое описание работы

Ответственное лицо от
Профильной организации

_____ ФИО

«___» _____ 20 __ г.

М.П.

Руководитель практики от филиала

_____ должность

_____ ФИО

Обучающийся _____

дата, подпись