

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
Пермская государственная сельскохозяйственная академия
имени академика Д.Н. Прянишникова

Кафедра плодовоовощеводства, хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции

Михалёва Е.В., Ренёва Ю.А., Дьячков А.Я., Ренёв Е.А.

Преддипломная практика

Методические рекомендации для магистров направления
подготовки 19.04.03 Продукты питания животного
происхождения

Пермь
ФГБОУ ВО Пермская ГСХА
2016

УДК504(075.8)

ББК 65.422.51

М 692

Рецензент: В.И. Полковникова зав. кафедрой животноводства
ФГБОУ ВО Пермская ГСХА, к.с.-х.н.

Михалёва Е.В. Преддипломная практика: методические
рекомендации (для магистров направления подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения) / Е.В.
Михалёва, Ю.А. Ренёва, А.Я. Дьячков, Е.А. Ренёв. ФГБОУ
ВО Пермская ГСХА. - Пермь: Изд-во ФГБОУ ВО Пермская
ГСХА. 2016. – 26 с. 15 экз.

Методические рекомендации содержат информацию о
прохождении производственной практики магистрами
направления подготовки 19.04.03 Продукты питания
животного происхождения.

Методические рекомендации рассмотрены кафедрой
плодоовощеводства, хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции (протокол № 17 от 02 июня
2016 г.) и рекомендована к изданию методической комиссией
факультета агротехнологий и лесного хозяйства (протокол №
10 от 07 июня 2016 г.).

Содержание

Введение.....	4
1 Общие положения.....	7
1.1 Обязанности обучающихся на практике.....	7
1.2 Обязанности руководителей практики.....	7
1.3 Формы отчета о прохождении практики.....	9
1.4 Требования, предъявляемые к оформлению отчета по практике.....	9
2 Программа преддипломной практики.....	12
2.1 Цели преддипломной практики.....	12
2.2 Задачи преддипломной практики.....	12
2.3 Организация и проведение преддипломной практики.	14
Литература.....	16
Приложение.....	20

Введение

Выпускник, получающий квалификацию «магистр» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, должен быть готов к осуществлению профессиональной деятельности.

Область профессиональной деятельности научно-исследовательская включает:

- знание законодательной базы пищевой промышленности;
- организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;
- организацию производственного контроля полуфабрикатов;
- управление качеством готовой продукции с применением методологии проектирования продуктов с заданным свойством и составом и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
- разработку технической документации и технических регламентов;
- организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- организацию контроля за соблюдением безопасности пищевого сырья и применяемых ингредиентов;
- разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе

научных исследований;

- организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования;
- знание основ педагогической деятельности.

Объектами научно-исследовательской деятельности магистров являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;
- технологическое оборудование;
- приборы;
- нормативная документация, санитарные и гигиенические нормы и правила;
- международные стандарты;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- простые инструменты качества;
- системы качества;
- базы данных технологического, технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Обучающийся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения готовится к следующим видам профессиональной деятельности: научно-исследовательская работа.

Практика является обязательным разделом ОПОП магистратуры. Она представляет собой вид занятий, непосредственно направленных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Преддипломная практика проводится для выполнения

выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Индивидуальная программа практики обучающихся магистратуры разрабатывается им совместно с научным руководителем и утверждается в установленном порядке. Связь обучающегося, с научным руководителем может осуществляться как контактно, так посредством электронной почты. Место прохождения практики – стационарная. Сроки прохождения практики определяются учебным планом.

Практика организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении профессиональных обязанностей по должностному предназначению, углубления и закрепления полученных знаний, умений и навыков в процессе теоретического обучения. В процессе прохождения практики у обучающихся магистратуры должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции:

- способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК-18);

- способность оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК-19);

- способность представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-20).

1 Общие положения

1.1 Обязанности обучающихся на практике

На практику допускаются обучающиеся, полностью выполнившие учебный план ОПОП. Обучающиеся при прохождении практики обязаны:

- подчиняться внутреннему распорядку работы по месту прохождения практики;
- выполнять все виды работ, соблюдая технику безопасности при выполнении научно-исследовательской работы;
- выполнять программу и конкретные задания практики и представить отчет в установленный срок;
- обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине (в случае болезни или других объективных причин), направляются на практику вторично и отрабатывают программу практики в другие сроки.

1.2 Обязанности руководителей практики

Непосредственное руководство и контроль за выполнением плана практики обучающегося осуществляются его научным руководителем.

Обучающийся при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о выполняемой работе в соответствии с графиком проведения практики.

Научный руководитель:

- согласовывает программу практики и тему научно-

исследовательской работы с научным руководителем программы подготовки;

- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики (организационные вопросы решаются на собрании, которое проводится руководителем практики от кафедры);
- определяет общую схему выполнения исследования, график проведения практики, режим работы обучающегося и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы обучающихся;
- оказывает помощь обучающимся по всем вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета;
- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе обучающихся в период практики с выдачей индивидуального задания по сбору необходимых материалов для написания отчёта по производственной практики, оказывает соответствующую консультационную помощь;
- дает рекомендации по изучению специальной литературы и методов исследования;
- проверяет документацию по итогам практики, выставляют итоговый зачёт с оценкой.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя. Результаты аттестации практики фиксируются в экзаменационных ведомостях.

Получение обучающимся «неудовлетворительной» оценки за аттестацию любого вида практики является академической задолженностью. Ликвидация академической задолженности по практике осуществляется путем ее повторной отработки по специально разработанному графику.

1.3 Формы отчета о прохождении практики

По окончании практики в установленный срок, предусмотренный программой практики, обучающийся предоставляет письменный отчет в формате MicrosoftWord, оформленный в соответствии с ГОСТ 2.105-95 (2001) «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам», отражающий степень выполнения индивидуальной программы.

1.4 Требования, предъявляемые к оформлению отчета по практике

Отчет по своему содержанию должен носить не информационный, а оценочно-аналитический характер проведенных работ, которые фиксируются в индивидуальном плане. В индивидуальном плане должны быть отражены:

- сведения о работе и ее сроках;
- содержание и характер работы;
- степень выполнения программы.

Текст отчета по практике набирается в MicrosoftWord и печатается на одной стороне стандартного листа бумаги формата А-4 и содержит примерно 1800 знаков на странице (включая пробелы и знаки препинания): шрифт TimesNewRoman – обычный, размер 14 пт; междустрочный интервал – полуторный; верхнее и нижнее поля – 2,5 см; левое поле – 3,0 см; правое поле – 1,5 см; абзац – 1,25 см. Объем отчета должен быть – 30 – 40 страниц и должен включать основные структурные элементы:

- введение;
- анализ литературных источников по теме исследований;
- методики исследования;

- результаты исследований;
- заключение;
- список литературы;
- приложения (не засчитываются в объем отчета по практике).

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, рисунками. При оформлении отчета необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту. В отчете должны быть четкие, не расплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки, одинаково черные по всему тексту. Фамилии, названия учреждений, организаций, фирм и другие имена собственные приводят на языке оригинала.

Страницы отчета нумеруют арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер проставляется в центре страницы внизу, без точки в конце номера. Схемы, рисунки, таблицы и другой иллюстративный материал, расположенный на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется (приложение А).

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста отчета.

Номер следует размещать в правом верхнем углу таблицы после слова «Таблица». Каждая таблица должна

иметь заголовки.

Аналогичным образом оформляется и иллюстративный материал (графики, схемы, диаграммы и т.п.). Название и нумерация иллюстраций, в отличие от табличного материала, помещаются под ними. На все приводимые иллюстрации должны быть ссылки в тексте отчета.

При необходимости в отчете могут быть приведены перечисления. Перечисления следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами со скобкой, например, 1), 2), 3) и т.д., и печатать строчными буквами с абзацного отступа. В пределах одного пункта или подпункта не допускается более одной группы перечислений.

Если в отчете есть одно примечание, то его не нумеруют. Несколько примечаний следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами с точкой.

Приложения даются в конце отчета, располагаются в порядке появления ссылок на них в тексте. В приложения обычно входят различные схемы, графики, таблицы, данные исследований и т.п. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Если в качестве приложения в отчете используется документ, имеющий самостоятельное значение и оформляемый согласно требованиям к документу данного вида, его вкладывают в отчет без изменений в оригинале.

Литературные источники, на которые ссылаются в отчете, приводят в виде списка в конце отчета. Список нумеруется в алфавитном порядке.

3 Программа преддипломной практики

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Преддипломная практика открывает возможность обучающемуся в организации опытно-экспериментальной базы собственного исследования, апробации теоретических наработок, организацию и диагностику результатов эксперимента.

3.1 Цели преддипломной практики

Цели преддипломной практики:

- систематизация и углубление полученных в университете теоретических и практических знаний по дисциплинам профессионального цикла, сбор и обобщение материала для написания выпускной квалификационной работы

3.2 Задачи преддипломной практики

Задачи преддипломной практики:

- приобретение профессиональных навыков сбора, обработки, систематизации и анализа информации в целях выполнения научно-исследовательской работы;
- анализ и систематизация материалов по теме научно-исследовательской работы;
- приобретение навыков проведения эксперимента, обработки результатов в рамках выполнения научно-исследовательской работы;
- завершение работы над созданием научного текста, а

также апробация материала;

- подготовка к защите научно-исследовательской работы в рамках государственной аттестации.

Преддипломная практика состоит из двух частей. Первая часть практики должна быть связана с темой научно-исследовательской работы и представлять собой мероприятия по сбору и систематизации необходимых материалов и/или подготовке глав самой рукописи. Вторая часть должна включать в себя отбор содержания, построение занятий, разработку дидактических материалов в различных типах образовательных учреждений с учетом современных требований дидактики. Например, совместно с научным руководителем обучающегося и автором дисциплины (разработка глоссария, списка утверждений, вопросов для самоконтроля, базы тестовых заданий и т.п.).

Во время преддипломной практики обучающийся должен **изучить**:

- структуру образовательного процесса в образовательном учреждении;
- государственный образовательный стандарт и рабочий учебный план по одной из интересующих образовательных программ;
- правила и методики разработки учебных программ, предназначенных к реализации в учреждениях различного уровня и профиля образовательной подготовки;
- ознакомление с формами проведения учебных занятий.

выполнить:

- подбор и анализ основной и дополнительной литературы в соответствии с тематикой и целями занятий;
- разработку содержания учебного материала на современном научно-методическом уровне;

- проведение учебных занятий (полностью, либо частей, встроенных в занятие);
- осуществление научно-методического анализа проведенных/подготовленных занятий.

3.3 Организация и проведение преддипломной практики

Обучающиеся выполняют научные исследования по профилю подготовки Научные исследования в технологии производства продуктов питания из сырья животного происхождения:

- проектирование и проведение лекционных, практических и лабораторных занятий с использованием инновационных образовательных технологий (2-х лекционных и 2-4-х семинарских/практических, лабораторных занятий по определенной дисциплине);
- разработка мультимедийных комплексов по основным дисциплинам ОПОП;
- технология разработки тестов, экзаменационных заданий, тематики курсовых проектов;
- конструирование дидактических материалов по отдельным темам учебных курсов и их презентация;
- разработка сценариев проведения деловых игр, телеконференций
- других инновационных форм занятий.

Перечень тем преддипломной практики может быть дополнен темой, предложенной обучающимся. Для утверждения самостоятельно выбранной темы обучающийся должен мотивировать ее выбор и представить примерный план написания отчета. При выборе темы следует руководствоваться ее актуальностью для кафедры, на

которой обучающийся проходит практику, а также темой будущей выпускной квалификационной работы.

Программа исследования должна быть представлена по плану:

1. Постановка проблемы (анализ литературы по теме, изучение учебных планов и некоторых рабочих программ).
2. Цель исследования.
3. Задачи исследования.
4. Средства и формы исследования (т.е. стороны, характеристики объекта, которые вы намерены изучить, чтобы реализовать задачи исследования).
5. Рекомендации и выводы (описание навыков и умений, приобретенных на практике, предложения по совершенствованию организации учебной, методической и воспитательной работы, индивидуальные выводы о практической значимости проведенного научно-педагогического исследования).
6. Самоанализ проявления профессионально-важных качеств и компетенций обучающегося в процессе научного кураторства, оценка достоинств и недостатков.
7. Рабочий план исследований с указанием всех мероприятий (схема проведения эксперимента).

Литература

1. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения. [Электронный ресурс] : учеб. / С.Т. Антипов [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 488 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. – Загл. с экрана.
2. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 416 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. – Загл. с экрана.
3. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 208 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. – Загл. с экрана.
4. Манжесов, В.И. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции : учебник* / ред. В. И. Манжесов. - СПб. : Троицкий мост, 2010. – 703с.
5. Неменуцкая, Л.А. Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции : научный аналитический обзор / Л. А. Неменуцкая, Н. М. Степанищева, Д. М. Соломатин. - М. : Росинформагротех, 2009. – 170с.
6. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспанев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. – Загл. с экрана.
7. Хазанов, Е.Е. Технология и механизация молочного животноводства. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.Е.

Хазанов, В.В. Гордеев, В.Е. Хазанов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 352 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com>. — Загл. с экрана.

8. Периодические издания: «Молочная промышленность», «Мясные технологии», «Животноводство России», «Новое сельское хозяйство».

9. **Электронный каталог библиотеки Пермской ГСХА** [Электронный ресурс]: базы данных содержат сведения о всех видах лит., поступающей в фонд библиотеки Пермской ГСХА. — Электрон. дан. (229 846 записей). — Пермь: [б.и., 2005]. Свидетельство о регистрации ЭР №20164 от 03.06.2014г. Доступ не ограничен.

www.pgsha.ru/web/generalinfo/library/webirbis/

10. **Собственная электронная библиотека.** Свидетельство о регистрации ЭР № 20163 от 03.06.2014 г. Доступ не ограничен. <http://pgsha.ru/web/generalinfo/library/elib/>

11. **Система ГАРАНТ:** электронный периодический справочник [Электронный ресурс]. — Электр. дан. (7162 Мб: 887 970 документов). — [Б.и., 199 -] (Договор №746 от 01 января 2014 г.); Срок не ограничен. Доступ из корпусов академии.

12. **ConsultantPlus:** справочно - поисковая система [Электронный ресурс]. — Электр. дан. (64 231 7651 документов) — [Б.и., 199 -].(Договор №РДД 210/09 от 16 сентября 2009 г.); Срок не ограничен. Доступ из корпусов академии.

13. **ЭБС издательского центра «Лань»** - «Ветеринария и сельское хозяйство», «Лесное хозяйство и лесоинженерное дело», (Контракт №66/15 -ЕД от 12 ноября 2015 г.); «Инженерно-технические науки», «Информатика»,

«Технологии пищевых производств» (Контракт №20/16-ЕД от 29 марта 2016 г.). <http://e.lanbook.com/> Доступ не ограничен.

14. **Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ** www.biblio-online.ru. (Контракт №19/16 –ЕД от 29 марта 2016 г.). Доступ не ограничен.

15. **Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»**. Коллекция «Электронная библиотека авторефератов диссертаций ФГБОУ ВПО РГАУ МСХА имени К.А. Тимирязева» (массив документов с 1992 года по настоящее время) (Контракт №52 от 14 марта 2016 г.). <http://rucont.ru/> Доступ не ограничен.

16. **ООО Научная электронная библиотека.** Интегрированный научный информационный портал в российской зоне сети Интернет, включающий базы данных научных изданий и сервисы для информационного обеспечения науки и высшего образования. (Включает РИНЦ - библиографическая база данных публикаций российских авторов и SCIENCE INDEX- информационно - аналитическая система, позволяющая проводить аналитические и статистические исследования публикационной активности российских ученых и научных организаций). (Договор №SIO-8108/2016 от 19 февраля 2016 года) <http://elibrary.ru/>. Доступ не ограничен.

17. **ООО «ИД «Гребенников»**. Электронная библиотека Grebennikon содержит статьи, опубликованные в специализированных журналах Издательского дома «Гребенников», где освещается широкий спектр вопросов по экономике (в том числе - по маркетингу, менеджменту, управлению персоналом, управлению финансами и т.д.).

(Контракт №39/16-ЕД от 16 июня 2016 года)
<http://grebennikon.ru>. Доступ не ограничен.

18. **ООО «Ай Пи Эр Медиа»**. База данных ЭБС IPRbooks. Тематические коллекции через платформу Библиокомплектатор «Информатика и вычислительная техника», «Геодезия. Землеустройство», «Технические науки» (Контракт № 93/16/ЕД от 22 ноября 2016 года, доп. соглашение №1 к контракту №93/16-ЕД от 22 ноября 2016 г.)
<http://www/bibliocomplectator.ru/> Доступ не ограничен.

**Образец титульного листа о
производственной практике**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
Пермская государственная сельскохозяйственная академия
имени академика Д.Н. Прянишникова

кафедра плодовоовощеводства, хранения и
переработки сельскохозяйственной
продукции

ОТЧЁТ

по производственной практике магистра

Выполнил: _____
ФИО

Проверил: _____
ФИО

Пермь, 20__