

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Солоненко Анна Александровна  
Должность: Проректор  
Дата подписания: 2024 17:02:44  
Уникальный идентификатор документа:  
d9ba9a2f-d5b0-b4af-042f-b478ab03



**Федеральное агентство по рыболовству**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет»**  
**Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет»**  
*Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015*

**ФАКУЛЬТЕТ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Кафедра технологии продуктов питания и холодильной техники (ТППиХТ)**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**к преддипломной практике**

для обучающихся по направлению

**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

**Автор:**

Доцент кафедры ТППиХТ Ибрагимова И. Е.

**Рецензент:** профессор кафедры ТППиХТ Ковалев О. П.

Ибрагимова И. Е. Методические указания к преддипломной практике// Для обучающихся очной и заочной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрги.рф>

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры Технологии продуктов питания и холодильной техники, протокол № 1 от 10 февраля 2023 г.

© Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал) ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

Методические указания к преддипломной практике предназначены для обучающихся 4 курса очной формы обучения, 5 курса заочной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (бакалавриат).

## **ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПОРЯДКЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Местом прохождения практики является кафедра технологии продуктов питания и холодильной техники ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ».

Целью преддипломной практики является закрепление знаний и умений, полученных в ходе обучения. Результат представляет собой практикоориентированное исследование, связанное с утвержденной темой выпускной квалификационной работы. Планируемые формы работы (разделы практики), внесенные в рабочий график:

1. Ознакомление с порядком прохождения практики. Вводный инструктаж.
2. Выполнение работ по совершенствованию рецептуры и технологии продукта – объекта выпускной квалификационной работы.
3. Выполнение необходимых лабораторных испытаний.
4. Оформление, подготовка к защите и защита отчета по практике.

Индивидуальное задание по практике выполняется согласно теме выпускной квалификационной работы. Все практикоориентированные работы по исследованию проводятся при условии самообеспечения сырьем и материалами.

Работа над оформлением отчета должна вестись планомерно в течение всего срока практики, по мере выполнения разделов практики и накопления информации.

При оформлении отчета по практике следует использовать соответствующие методические рекомендации (нормоконтроль), которые утверждены кафедрой и являются едиными на протяжении всего срока обучения для оформления всех видов учебных работ (отчеты, курсовые работы, выпускная квалификационная работа). Наличие большого количества малозначительных нарушений правил

оформления является основанием для снижения оценки, а полное несоблюдение правил оформления – основанием для отправки отчета на доработку.

Особое внимание рекомендуется уделять культуре оформления списка источников информации.

Защита отчета по практике проводится в последний день срока практики.

Итогом промежуточной аттестации по преддипломной практике является зачет с оценкой.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ К ВЫПОЛНЕНИЮ РАБОТЫ**

Основной целью здесь является получение навыков научно-практической работы, которое происходит за счет практического внедрения процессов закрепления, систематизации и углубления полученных в процессе обучения в рамках направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» теоретических знаний.

Ведение научно-практической работы осуществляется в соответствии с современными требованиями, предъявляемыми к организации и содержанию научно-исследовательской работы в условиях деятельностно-компетентного подхода.

Задачи, решаемые в ходе работы:

- осуществлять сбор, обработку и статистический анализ данных, необходимых для решения поставленных профессиональных задач;
- формировать, анализировать и содержательно объяснять порядок исследования по заданной тематике;
- выполнять экспериментальную работу в части разработки рецептур, отработки и совершенствования технологий, оценки качества или управления качеством сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции из сырья животного происхождения;
- принимать и обосновывать решения на основании полученных результатов;
- оформлять результаты выполненной работы в соответствии с установленными требованиями, проводить презентацию полученных результатов.

Подробно описывается техника исследования и обобщаются результаты. Рекомендуется начать раздел с представления схемы исследования. Далее должна быть представлено подробное изложение принципа и процесса подготовки модельных образцов, результаты их испытаний и полученные результаты с промежуточными выводами.

Объект – это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию и избранное для изучения. Предмет – это то, что находится в границах объекта.

Объект и предмет исследования как категории научного процесса соотносятся между собой как общее и частное. В объекте выделяется та часть, которая служит предметом исследования. Предмет исследования определяет тему научной работы. Методы исследования служат инструментом в добывании фактического материала, являясь необходимым условием достижения поставленной в такой работе цели.

Лабораторные исследования могут выполняться по следующим направлениям:

- определение органолептических показателей качества сырья, полуфабриката и готовой продукции, в т. ч. дегустационный анализ модельных образцов;

- исследование основных функционально-технологических свойств сырья и сырьевых смесей;

- определение физико-химических показателей качества полуфабрикатов и готовой продукции.

При выполнении лабораторных исследований следует заранее определить, какие методы и методики будут использоваться. Информацию следует представить в виде сводной таблицы.

Таблица 1 – Перечень используемых методов исследования

Объект исследования	Определяемый показатель	Метод определения	Нормативная база метода	Суть метода

Результаты исследований могут быть оформлены в виде протоколов, которые размещаются в Приложении. Анализ результатов исследования представляется в виде таблиц или рисунков (графиков, диаграмм различных типов). В текстовой части излагаются выводы и заключения по итогам анализа.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

Итогом промежуточной аттестации по преддипломной практике является зачет с оценкой.

Оценка результатов преддипломной практики складывается из следующих составляющих:

- качество выполнения и оформления текста работы;
- правильность ответов на вопросы при проведении собеседования (защита отчета).

Текст отчета должен быть выполнен и оформлен согласно установленным требованиям, изложенным в соответствующих методических указаниях<sup>1</sup>.

Заключение по отчету должно быть кратким, но ёмким, отображать все выполненные задачи, иметь четкие формулировки и соответствовать установленному регламенту.

При ответах на вопросы отмечается, насколько четко и уверенно обучающийся давал ответы, как он владеет профессиональной терминологией, насколько хорошо он ориентируется в вопросах выполненной работы.

### **Оценка «отлично» выставляется, если:**

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к

---

<sup>1</sup> Ибрагимова И. Е. Методические указания по нормоконтролю при оформлении всех видов учебных работ// Для обучающихся всех форм обучения по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. – Рыбное, 2023. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.портал.дрги.рф>

оформлению (допускается не более двух незначительных недочетов в оформлении);

- выполнены все задания в полном объеме на надлежащем уровне;

- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух несущественных смысловых недочетов;

- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление и понимание сути выполненной работы, при ответах используются профессиональные термины.

**Оценка «хорошо» выставляется, если:**

- отчет выполнен согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен грамотно и аккуратно с учетом всех требований к оформлению (допускается не более пяти незначительных недочетов в оформлении);

- выполнены все задания в полном объеме;

- все задания выполнены верно, без грубых ошибок, допускается не более двух смысловых недочетов;

- на вопросы обучающийся отвечает твердо и уверенно, ответы правильные, уровень владения теоретическим и практическим материалом высокий, развито профессиональное мышление, при ответах используются профессиональные термины, возможны отдельные несущественные недочеты или недостаточно полные ответы, требующие уточняющих вопросов.

**Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:**

- отчет выполнен в целом согласно требованиям, в установленный срок представлен к защите, оформлен с учетом большинства требований к оформлению (имеет более пяти незначительных недочетов или 1-2 существенных недочета в оформлении);

- выполнено не менее 90% заданий;

- некоторые задания выполнены с ошибками или существенными недочетами;

- на вопросы обучающийся отвечает неуверенно, с недочетами или ошибками, ответы в большинстве своем верные, но недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом средний или ниже среднего, профессиональное мышление выражено слабо и более схоже с обывательским, при ответах профессиональные термины используются мало или не используются совсем.

**Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:**

- отчет выполнен с нарушением требований, представлен к защите с опозданием, оформлен преимущественно без учета требований к оформлению;

- выполнено менее 90% заданий;

- большинство заданий выполнены с ошибками или существенными недочетами;

- на вопросы обучающийся не отвечает или отвечает неуверенно, с ошибками, ответы неверные или недостаточно полные и требуют уточняющих или наводящих вопросов;

- уровень владения теоретическим и практическим материалом низкий, профессиональное мышление не выражено, отсутствует понимание сути работы, при ответах профессиональные термины не используются.

К защите не допускаются обучающиеся, не представившие отчет в установленный срок.

В случае, если нарушение графика выполнения работы или отсутствие на защите в назначенный срок произошло по уважительной причине, совместным решением заведующего кафедрой и декана обучающемуся назначается новый срок выполнения работы и ее защиты. Если причина неуважительная – у обучающегося появляется академическая задолженность, которую он обязан ликвидировать в сроки, назначенные согласно Положению о порядке аттестации обучающихся.