

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Л.И. Государственное бюджетное образовательное учреждение

Должность: Проректор по учебной работе высшего образования

Дата подписания: 10.07.2023 14:57:35

Уникальный программный ключ:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический

Кафедра Технологии, машин и оборудования пищевых производств

СОГЛАСОВАНО

Декан технологического факультета

Резеев А.А. А.А.Схаляхов

« 01 » 09 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Л.И. Задорожная

« 01 » 09 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

(В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ)

вид практики Производственная

направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль подготовки Технология хранения и переработки злаков, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства

квалификация (степень) выпускника магистр

форма обучения: очная, заочная

год начала подготовки: 2022

Рабочая программа практики разработана на основании ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология хранения и переработки злаков, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)

(шифр, направление подготовки)

Составитель программы

доц., канд. техн. наук



Л.В. Гнетько

Рабочая программа по практике утверждена на заседании кафедры Технологии, машин

(наименование кафедры)

и оборудования пищевых производств протокол № 12 от «30» 08 2022 г.

Заведующий кафедрой

«30» 08 2022 г.



Синюхов Х.Р.

1. Цель и задачи преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы

В зависимости от вида выполняемой выпускной квалификационной работы, **целью** преддипломной практики является получение нового научного знания о предмете и объекте, в результате самостоятельного проведения исследований, анализа и оценки полученных результатов, либо применение существующего знания, его трансфер в практическую сферу, решение прикладной задачи в профессиональной области. А также подготовка разделов для выпускной квалификационной работы, в соответствие с индивидуальным заданием.

Задачами преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы являются:

- сбор, обработка, анализ и систематизация фундаментальной и периодической литературы, нормативных и методических материалов, патентных и других источников информации по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе;

- составление литературного обзора и формирование списка использованных источников;

- изучение методов моделирования и исследования технологических процессов, методов анализа и обработки статических данных;

- ознакомление с информационными технологиями, применяемыми в научных исследованиях, с программными продуктами, относящимися к профессиональной сфере;

- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий.

- апробация и внедрение результатов исследований и разработок;

- технико-экономическое обоснование мероприятий, направленных на совершенствование технологии, повышение эффективности и конкурентоспособности предприятия;

2. Место практики в структуре образовательной программы. Форма и способы проведения практики

2.1. Место практики в структуре образовательной программы.

Преддипломная практика как часть основной образовательной программы является завершающим этапом обучения и проводится после освоения обучающимися программ теоретического и практического обучения.

Преддипломная практика входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений основной образовательной программы магистрантов по направлению подготовки 19.04.02 «Продукта питания из растительного сырья».

Для успешного освоения и прохождения преддипломной практики необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Биоконверсия растительного сырья», «Основы научных исследований», «Технологическое оборудование пищевых производств», «Производственный контроль в пищевой и перерабатывающей промышленности». «Входные» знания и умения, приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин, необходимые для успешного прохождения научно-исследовательской практики, включают:

- современные технологии и инновации в производстве пищевых продуктов из растительного сырья;
- основные результаты новейших исследований, по проблемам повышения качества и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья;
- современные методы физико-химического анализа.

2.2. Форма проведения практики

Форма проведения практики – дискретная. Проводится путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики, предусмотренного ОПОП ВО.

2.3. Способ проведения практики

По способу проведения производственная практика, может быть:

- выездная;
- стационарная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы обучающийся должен овладеть следующими профессиональными компетенциями:

- УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач;
- ОПК-1.2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции совершенствования технологических процессов производства;
- ОПК-5.1 Организует научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли;
- ПКУВ-1.4 Применение практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов;
- ПКУВ-1.5 Разработка проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

В результате овладения данными компетенциями, практикант должен

знать: основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач (УК-2.1); методы анализа состояния и прогнозирования перспектив развития отрасли (ОПК-1.2); общенаучные принципы организации научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли (ОПК-5.1); принципы стратегического планирования развития производства, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ПКУВ-1.4); новейшие достижения науки и перспективы создания

новых технологий, материалов, оборудования, которые могут и должны быть использованы при разработке технологической части проектов (ПКУВ-1.5).

уметь: определять круг задач в рамках профессиональной деятельности (УК-2.1); проводить оценку конкурентоспособности концепции (ОПК-1.2); выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли на основе общенаучных принципов (ОПК-5.1); применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (ПКУВ-1.4); применять полученные знания для разработки технологического проекта на основании анализа технического заказа и встречных вариантов проектно-технологических решений, всесторонней оценки всех возможных решений с учетом современного состояния (ПКУВ-1.5).

владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений (УК-2.1); методами повышения конкурентоспособности предприятия в рамках обеспечения стратегии и политики его деятельности (ОПК-1.2); навыками организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли на основе общенаучных принципов (ОПК-5.1); стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований (ПКУВ-1.4); навыками по разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий (ПКУВ-1.5).

4. Объем преддипломной практики

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины, для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестр
		4
Контактные часы (всего)	72/2	
В том числе:		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		72/2
Самостоятельная работа (СР) (всего)	252/7	252/7
Контроль (всего)		
Форма промежуточной аттестации:		

(зачет с оценкой)		
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	324/9	324/9

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины, для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Курс/сессия
		3/2
Контактные часы (всего)	3/0,08	
В том числе:		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)		3/0,08
Самостоятельная работа (СР) (всего)	321/8,92	321/8,92
Контроль (всего)		
Форма промежуточной аттестации: (зачет с оценкой)		
Общая трудоемкость (часы/ з.е.)	324/9	324/9

5. Структура и содержание преддипломной практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Бюджет времени (недели, дни)
1.	Подготовительный этап, включающий организационное собрание.	1. Изучение программы практики, получение методических материалов и индивидуального задания.	10
		2. Прохождение инструктажа по технике безопасности.	10

2.	Выполнение научно-исследовательской работы.	<p>1. Подбор и теоретический анализ литературы (научная литература, научно-популярная литература, производственно-техническая, учебные пособия, литература справочно-энциклопедического характера, официально-документальная литература).</p> <p>2. Составление литературного обзора.</p> <p>3. Составление библиографии.</p> <p>4. Обоснование актуальности темы исследования, постановка цели и конкретных задач исследования, определение объекта и предмета исследования.</p> <p>6. Выбор метода (методики) проведения исследования, определение комплекса методов исследования.</p> <p>7. Составление плана эксперимента. Проведение эксперимента.</p> <p>8. Описание процесса исследования. Обсуждение результатов исследования.</p> <p>9. Формулирование выводов и оценка полученных результатов.</p> <p>10. Статистическая обработка экспериментальных данных, выводы об их достоверности, анализ, адекватности математической модели.</p> <p>11. Оформление результатов исследования.</p> <p>12. Графическое изображение опытных данных и выбор эмпирических формул.</p> <p>13. Подготовка научных материалов к опубликованию, оформление заявки на патент, на участие в гранте или конкурсе научных работ.</p> <p>14. Систематизация научно-технической информации по тематике исследования.</p> <p>15. Завершение литературного обзора к магистерской ВКР.</p>	<p>50</p> <p>50</p> <p>50</p> <p>50</p> <p>50</p>
3.	Технологическая часть.	<p>16. Проведение апробации и (или) внедрения новых технологических приемов, оборудования, технологий.</p> <p>17. Техничко-экономическое обоснование мероприятий, направленных на совершенствование технологии, повышение эффективности и конкурентоспособности предприятия.</p> <p>18. Структурирование собранных материалов.</p>	30
4.	Завершающий этап	<p>Оформление отчетных документов (дневник, отчет по практике).</p> <p>Выполнение индивидуального задания.</p>	24

6. Формы отчетности по преддипломной практике, в том числе научно-исследовательской работе

Формами отчетности по преддипломной практике, в том числе научно-исследовательской работе являются дневник и отчет.

Дневник преддипломной практики является основным документом, отражающим вид практики, сроки прохождения, индивидуальное задание и краткое содержание ежедневной работы.

Обучающемуся перед выходом на практику необходимо ознакомиться с правилами

его заполнения, сделать соответствующие отметки, записать индивидуальное задание, выданное руководителем и календарный график прохождения практики. Далее дневник заполняется ежедневно в соответствии с выполняемой работой. Записи о выполненной работе должны быть конкретными и заверяться подписью руководителя практики от профильной организации.

Отчет попреддипломнойпрактике составляется в соответствии с основным этапом программы практики и отражает выполнение индивидуального задания. Объем отчета должен составлять 10-15 страниц машинописного текста (без учета приложений). Текст отчета должен включать следующие основные структурные элементы:

1. Титульный лист.

2. *Введение*, в котором указываются:

- цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполненных в процессе практики.

3. *Экспериментальная часть*:

- литературный обзор;
- обоснование актуальности темы исследования;
- постановка цели и конкретных задач исследования;
 - определение объекта и предмета исследования;
 - выбор метода (методики) проведения исследования;
- выбор базы проведения исследования;
- определение комплекса методов исследования.
- разработка методики проведения эксперимента;
- математическую (статистическую) обработку результатов;
- анализ полученных результатов, научной новизны и практической значимости результатов.

4. Технологическая часть:

- анализ возможности внедрения результатов исследования, их использования для разработки нового или усовершенствованного продукта или технологии;
- описание результатов апробации или внедрения результатов исследований;
- расчет технико-экономических показателей;
- сведения о возможности патентования и участия в научных конкурсах, инновационных проектах, грантах; апробации результатов исследования на конференциях, семинарах и т.п.

5. Заключение:

6. Список использованных источников.

7. Приложения, которые могут включать:

- иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц;
- листинги разработанных и использованных программ;
- промежуточные расчеты;
- дневники испытаний;
- заявку на патент;
- заявку на участие в гранте, научном конкурсе, инновационном проекте.

Отчет оформляется на бумаге формата А4 (210x297 мм) и брошюруется в единый блок. Текст отчета излагается на одной стороне листа, шрифтом TimesNewRoman, 14 размером, через 1,5 интервала. Каждая страница работы оформляется со следующими полями: левое - 30 мм; правое - 10 мм; верхнее - 20 мм; нижнее - 20 мм. Абзацный отступ в тексте - 1,5 см.

Все страницы работы должны иметь сквозную нумерацию, включая приложения. Нумерация производится арабскими цифрами, при этом порядковый номер страницы ставится в нижнем правом углу, начиная с оглавления после титульного листа.

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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)		Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
ОФО	ЗФО	
УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач		
2	2	Химия вкуса цвета и аромата
2	1	Методология науки о пище
1	1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
3	2	Биоконверсия растительного сырья
1	1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий
2	1	Теоретическое и экспериментальное изучение физико-химических свойств сырья и полуфабрикатов
3	2	Основы сенсорного анализа пищевой продукции
3	3	Биосинтез ферментов и получения ферментных препаратов
3	2	Производственный контроль в пищевой и перерабатывающей промышленности
3	2	Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья
3	2	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья
1	1	Микробиология зерна и продуктов питания
1	1	Микробиология и общая санитария
3	2	Современные технологии пищевых производств
3	2	Биотехнология
2	1	Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод
2	1	Инновации в технологии пивоварения
2	2	Научные проблемы развития пищевых производств
2	2	Основы научных исследований
3	2	Высокоэффективные методы и оборудование для обработки пищевых сред
3	2	Инновационное оборудование пищевых производств
3	2	Проектно-технологическая практика
4	3	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
4	3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	3	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

		(магистерская работа)
ОПК-1.2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции совершенствования технологических процессов производства		
2	2	Химия вкуса цвета и аромата
2	1	Методология науки о пище
1	1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
3	2	Биоконверсия растительного сырья
3	2	Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий
1	1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий
2	1	Теоретическое и экспериментальное изучение физико-химических свойств сырья и полуфабрикатов
3	2	Основы сенсорного анализа пищевой продукции
3	2	Современные технологии пищевых производств
2	3	Биосинтез ферментов и получения ферментных препаратов
2	1	Системы управления качеством, стандартизация и сертификация
1	2	Системы автоматизированного управления процессами пищевых производств
2	1	Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья
3	2	Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья
3	2	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья
1	1	Микробиология зерна и продуктов питания
1	1	Микробиология и общая санитария
3	2	Биотехнология
2	1	Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод
2	1	Инновации в технологии пивоварения
2	2	Научные проблемы развития пищевых производств
2	2	Основы научных исследований
3	2	Высокоэффективные методы и оборудование для обработки пищевых сред
3	2	Инновационное оборудование пищевых производств
2	1	Технологическая практика
3	2	Проектно-технологическая практика
4	3	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская
1	1	Современные методы анализа
1	1	Аппаратура для анализа продукции
4	3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.1 Организует научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли		
2	2	Химия вкуса цвета и аромата

2	1	Методология науки о пище
1	1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
3	2	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов
1	1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий
2	1	Теоретическое и экспериментальное изучение физико-химических свойств сырья и полуфабрикатов
3	2	Основы сенсорного анализа пищевой продукции
3	3	Биосинтез ферментов и получения ферментных препаратов
3	2	Научное сопровождение системного развития техники пищевых технологий
3	2	Производственный контроль в пищевой и перерабатывающей промышленности
3	2	Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья
3	2	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья
1	1	Микробиология зерна и продуктов питания
1	1	Микробиология и общая санитария
2	1	Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод
2	1	Инновации в технологии пивоварения
2	2	Научные проблемы развития пищевых производств
2	2	Основы научных исследований
3	2	Высокоэффективные методы и оборудование для обработки пищевых сред
3	2	Инновационное оборудование пищевых производств
3	2	Проектно-технологическая практика
4	3	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская
4	3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1.4 Применение практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов		
2	1	Методология науки о пище
1	1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
3	2	Биоконверсия растительного сырья
1	1	Инженерное сопровождение системного развития пищевых технологий
3	2	Основы сенсорного анализа пищевой продукции
3	3	Биосинтез ферментов и получения ферментных препаратов
3	2	Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья
3	2	Инновационные технологии продуктов питания из

		растительного сырья
2	1	Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод
2	1	Инновации в технологии пивоварения
2	2	Научные проблемы развития пищевых производств
2	2	Основы научных исследований
4	3	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская
4	3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-1.5 Разработка проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья		
2	1	Математическое моделирование в задачах пищевой отрасли
1	1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
2	1	Теоретическое и экспериментальное изучение физико-химических свойств сырья и полуфабрикатов
3	2	Основы сенсорного анализа пищевой продукции
3	3	Биосинтез ферментов и получения ферментных препаратов
2	1	Системы управления качеством, стандартизация и сертификация
2	1	Оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья
3	2	Производственный контроль в пищевой и перерабатывающей промышленности
3	2	Прогрессивное оборудование для хранения и переработки растительного сырья
3	2	Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья
1	1	Микробиология зерна и продуктов питания
1	1	Микробиология и общая санитария
2	1	Современные технологии хранения и переработки плодов и ягод
2	2	Научные проблемы развития пищевых производств
2	1	Инновации в технологии пивоварения
2	2	Основы научных исследований
2	1	Технологическая практика
3	2	Проектно-технологическая практика
4	3	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская
4	3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	3	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	1	Современные методы анализа
2	1	Аппаратура для анализа продукции

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение и ожидаемые результаты решения выделенных задач					
знать: основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Собеседование. Доклады на семинарах, научных конференциях, публикация статей, экзамен, отчет по практике
уметь: определять круг задач в рамках профессиональной деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	конференциях, публикация статей, экзамен, отчет по практике
владеть: методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1.2 Разрабатывает конкурентоспособные концепции совершенствования технологических процессов производства					
знать: методы анализа состояния и прогнозирования перспектив развития отрасли.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Собеседование. Доклады на семинарах, научных конференциях, публикация статей, экзамен, отчет по практике.
уметь: проводить оценку конкурентоспособности концепции.	Частичные умения	Неполные умения	Учения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	конференциях, публикация статей, экзамен, отчет по практике.
владеть: методами повышения конкурентоспособности предприятия в рамках обеспечения стратегии и политики его деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

ОПК-5.1 Организует научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли

<p>знать: общенаучные принципы организации научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Собеседование. Доклады на семинарах, научных конференциях, публикация статей, экзамен, отчет по практике.</p>
<p>уметь: выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли на основе общенаучных принципов</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	
<p>владеть: навыками организации научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения приоритетных технологических задач на предприятиях отрасли на основе общенаучных принципов.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение</p>	

ПКУВ-1.4 Применение практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов

<p>знать: принципы стратегического планирования развития производства, показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Собеседование. Доклады на семинарах, научных конференциях,</p>
--	-----------------------------	------------------------	---	--	---

<p>уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Учения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	<p>публикация статей, экзамен, отчет по практике.</p>
<p>владеть: стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	
<p>ПКУП-1.5 Разработка проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>					
<p>знать: новейшие достижения науки и перспективы создания новых технологий, материалов, оборудования, которые могут и должны быть использованы при разработке технологической части проектов.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Собеседование. Доклады на семинарах, научных конференциях, публикация статей, экзамен, отчет по практике.</p>
<p>уметь: применять полученные знания для разработки технологического проекта на основании анализа технического заказа и</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Учения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	<p>отчет по практике.</p>

встречных вариантов проектно-технологических решений, всесторонней оценки всех возможных решений с учетом современного состояния.					
владеть: навыками по разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень вопросов для проведения экзамена:

1. Назовите основные современные направления исследований в области переработки растительного сырья.
2. Назовите главные функции науки. Охарактеризуйте основные критерии выделения функций науки.
3. Дайте характеристику использованных в работе методов исследования.
4. Расскажите об основных этапах выполнения научно-исследовательской работы.
5. Что включает структура эксперимента?
6. Назовите, что устанавливает предмет исследования?
7. Каким образом осуществляется постановка цели и задачи исследования?
8. В чем заключаются актуальные направления и проблемы исследования в области переработки растительного сырья ?
9. Охарактеризуйте основные цели и задачи проведенных исследований. Какова актуальность проведенных исследований.
10. В какой последовательности осуществляется организация научного исследования.
11. Назовите последовательность оформления результатов научной работы.
12. На чем базируется процесс литературного оформления результатов творческого труда?
13. Охарактеризуйте основные методы обработки и анализа полученных данных.
14. Назовите основные пути реализации результатов законченных научно-исследовательских работ.
15. Дайте научное обоснование принятых в проекте решений.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию, подготовке доклада, статьи

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель);
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний;
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Основное преимущество тезисов **докладов** и выступлений – это краткость, которая одновременно является и основным требованием, предъявляемым к ним.

Обычно объем тезисов, представляемых к публикации, составляет от одной до пяти

страниц компьютерного текста (на стандартных листах формата А4, кегль 14).

Другим требованием является информативность. Для наглядности тезисы могут быть снабжены цифровыми материалами, графиками, таблицами. Основные положения исследования должны излагаться четко и лаконично.

Структуру тезисов можно представить следующим образом:

- введение: постановка научной проблемы (1 – 3 предложения), обоснование актуальности ее решения (1– 3 предложения);
- основная часть: основные пути решения рассматриваемой проблемы, методы, результаты решения;
- заключение или выводы (1 – 3 предложения).

Научная статья должна представлять собой законченную и логически цельную публикацию, посвященную конкретной проблеме, как правило, входящей в круг проблем, связанных с темой исследования, в котором участвовал автор. Цель статьи – дополнить существующее научное знание, поэтому статья должна стать продолжением исследований. Объем статьи превышает объем тезисов и составляет примерно 3 – 20 страниц в зависимости от условий опубликования. Статья должна быть структурирована также, как и тезисы.

Каждая статья должна содержать обоснование актуальности ставящейся задачи (проблемы). Освещение актуальности не должно быть излишне многословным. Главное показать суть проблемной ситуации, нуждающейся в изучении. Актуальность публикации определяется тем, насколько автор знаком с имеющимися работами.

Необходимо дать четкое определение той задачи или проблемы, которой посвящена данная публикация, а также тех процессов или явлений, которые породили проблемную ситуацию. Публикация может быть посвящена исключительно постановке новой актуальной научной задачи, которая еще только требует своего решения, но большую ценность работе придает предложенный автором метод решения поставленной задачи (проблемы). Это может быть принципиально новый метод, разработанный автором или известный метод, который ранее не использовался в данной области исследований. Следует перечислить все рассмотренные методы, провести их сравнительный анализ и обосновать выбор одного из них.

Представление информации следует делать максимально наглядным. Для того чтобы сделать цифровой материал, а также доказательства и обоснование выдвигаемых положений, выводов и рекомендаций более наглядными следует использовать особые формы подачи информации: схемы, таблицы, графики, диаграммы и т.п. Необходимо четко пояснять используемые обозначения, а также давать определение специальным терминам, используемым в публикации. Даже термины, которые (по мнению автора) понятны без пояснений, желательно оговорить словами «понимаются в общепринятом смысле» и дать ссылку на соответствующие источники.

В заключительной части работы следует показать, в чем состоит научная новизна содержания работы, иными словами, то новое и существенное, что составляет научную и практическую ценность данной работы. Статья обязательно должна завершаться четко сформулированными выводами. Каждый вывод в научной работе должен быть обоснован определенным методом. Например, логическим, статистическим или математическим. Стил изложения научной работы может быть различным. Различают стиль научный, отличающийся использованием специальной терминологии, строгостью и деловитостью изложения; стиль научно-популярный, где весьма существенную роль играют доступность

и занимательность изложения. Однако это разделение условно. Нужно стремиться к тому, чтобы сочетать строгость научного анализа, конструктивность и конкретность установок с популярным раскрытием живого опыта. Сохраняя строгость научного стиля, полезно обогащать его элементами, присущими другим стилям, добиваться выразительности речевых средств (экспрессии). Необходимо избегать наукообразности, игры в эрудицию. Приведение массы ссылок, злоупотребление специальной терминологией затрудняет понимание мыслей исследователя, делают изложение излишне сложным.

Научная статья как средство оценки может продемонстрировать как уровень владения магистранта учебным материалом, так и сформированность общих умений работать с информацией. Структура научной статьи.

Теоретической направленности:

- актуальность;
- проблема;
- новизна (идея);
- теоретическое обоснование.

Практической направленности:

- выделенные проблемы;
- новизна (идея), описание предлагаемых путей решения выделенных проблем;
- подробное описание разработки, использования, применения и т.п.;
- условия, средства, ресурсы и т.д., необходимые для получения результатов;
- результаты (планируемые, прогнозируемые, реальные); - анализ результатов, практическая значимость.

Доклад для конференции:

В первой части доклада раскрываются:

- актуальность избранной темы исследования;
- степень её разработанности;
- научная новизна и практическая значимость исследования.

Вторая часть доклада должна содержать:

- описание и представление некоторых (особо значимых) результатов проведенной работы;
- систему методов, форм и средств совершенствования процесса;
- выводы научного исследования.

Заключительная часть доклада содержит:

- краткое напоминание о сути решаемой проблемы;
- краткое повторение ключевых моментов выступления (избегая прямых повторений);
- отражение степени личного участия в разработке предлагаемых решений обозначенной проблемы;
- самооценку результатов проведенной работы;
- выделение направлений для дальнейшего самосовершенствования;
- заключительное обращение к слушателям: «Благодарю за внимание. Доклад окончен».

Не следует забывать о вспомогательных материалах для выступления. Вспомогательный материал во многом определяет успех выступления. Высказанные магистрантом мысли должны подкрепляться иллюстрациями, фактами, демонстрацией продуктов деятельности. Это позволяет долго удерживать интерес аудитории. Визуализация достигается с помощью аудио-видео средств. Выступающий при подготовке материалов для выступления может прибегнуть к помощи презентации или

подготовить раздаточный материал. При подготовке вспомогательного материала необходимо соблюдать структурное, методологическое, стилевое и содержательное единство устного текста и иллюстративного материала.

Критерии оценивания результатов собеседования

Цель собеседования: оценка	Критерии оценки результатов
- усвоения знаний	- глубина, прочность, систематичность знаний
- умений применять знания	- адекватность применяемых знаний ситуации - рациональность используемых подходов

Критерии оценивания доклада (статьи)

- обоснование актуальности темы и степень ее раскрытия;
- соответствие статьи тематике выбранного журнала или теме конференции;
- соблюдение логики написания статьи;
- соблюдение норм оформления научной работы;
- соблюдение правил оформления библиографического списка литературы.

Критерии оценивания отчета по практике

№	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - индивидуальное задание раскрыто полностью; - не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	Хорошо	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность; - отчет оформлен в соответствии с требованиями; - индивидуальное задание раскрыто полностью; - не нарушены сроки сдачи отчета.
3.	Удовлетворительно	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность; - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - нарушены сроки сдачи отчета.
4.	Неудовлетворительно	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; - нарушена структурированность; - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - нарушены сроки сдачи отчета.

Критерии оценивания выполненного индивидуального задания

№	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	- индивидуальное задание выполнено в полном объеме; - магистрант проявил высокий уровень самостоятельности и

		творческий подход к его выполнению.
2.	Хорошо	- индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
3.	Удовлетворительно	- задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении отдельных разделов, имеются замечания по оформлению представленного материала.
4.	Неудовлетворительно	- задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению представленного материала.

Критерии оценивания защиты отчета по практике и экзамена

Аттестация по преддипломной практике осуществляется в два этапа. На начальном этапе научный руководитель проводит оценку сформированности умений и навыков научно-исследовательской деятельности, отношения к выполняемой работе, к практике (степень ответственности, самостоятельности, творчества, интереса к работе и др.), которую излагает в отзыве.

На следующем этапе проводится защита отчета по практике в форме мини-конференции с участием всех магистрантов одного направления. Каждый магистрант выступает с презентацией результатов проведенного исследования и отвечает на вопросы присутствующих. Защита отчета по преддипломной практике проходит публично, в присутствии зав. кафедрой, преподавателей кафедры, специалистов отрасли и научных работников. При выставлении общей оценки, учитывается:

- знание фактического материала по теме научного исследования, в том числе: знание обязательной литературы и современных публикаций;
- степень активности магистранта в ходе прохождения практики; – логика, структура, стиль при изложении основных положений научного исследования; культура речи, готовность к дискуссии, аргументированность ответов на вопросы; уровень самостоятельного мышления; умение приложить теорию к практике;
- в случае, если магистрант выполняет ВКР в форме магистерской диссертации - наличие всех обязательных элементов научно-исследовательской работы (научная статья, выступление на научной конференции, доклад, презентация доклада).

№	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	- магистрант демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на вопросы. - проявлено активное участие во всех научных мероприятиях, имеются научные публикации.
2.	Хорошо	- магистрант демонстрирует достаточную полноту знаний, в объеме программы практики, при наличии несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией;

		<ul style="list-style-type: none"> - недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; - допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах; - проявлено активное участие во всех научных мероприятиях, имеются научные публикации.
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - магистрант демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые магистрант затрудняется исправить самостоятельно; - способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах; - проявлено не достаточно активное участие во всех научных мероприятиях, имеются научные публикации.
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> - магистрант демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, которые не может исправить самостоятельно; - проявлено не достаточно активное участие во всех научных мероприятиях, отсутствуют научные публикации.

Критерии оценки знаний студента на экзамене

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

а) основная литература

1. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Б.И. Герасимов и др. - М.: Форум: Инфра-М, 2020. - 271 с. - ЭБС

- «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1094113>
2. Сидняев, Н.И. Теория планирования эксперимента и анализ статистических данных: учебное пособие для магистров / Н.И. Сидняев. - Москва: Юрайт, 2016. - 495 с.

б) дополнительная литература

3. Кукушкина, В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Кукушкина. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 264 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/982657>
4. Барсков А.Г. Диссертационные работы. Методика подготовки и оформления [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / А.Г. Барсков, И. Н. Кузнецов. - М.: Дашков и К, 2014. -488 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093025>
5. Кожухар, В. М. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. М. Кожухар. - М.: Дашков и К, 2013. - 216 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415587>

в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Для прохождения практики используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

1. Операционная система на базе Linux;
2. Офисный пакет Open Office;
3. Графический пакет Gimp;
4. Векторный редактор Inkscape;
5. Тестовая система на базе Moodle
6. Тестовая система собственной разработки, правообладатель ФГБОУ ВО «МГТУ», свидетельство №2013617338.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

Для осуществления учебного процесса используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:
2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»;
3. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»;

4. Офисный пакет «WPSoffice»;
5. Программа для работы с архивами «7zip»;
6. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;
7. Autodesk AutoCAD- Профессиональное ПО для 2Ди 3Dпроектирования
Производитель: Компания Autodesk.. Учебная версия;
8. Autodesk 3DМАХ- Программа для 3D-моделирования, анимации и визуализации
Производитель: Компания Autodesk. Учебная версия.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru/>)
2. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/>)
3. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.р>)

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

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Базы практик в соответствии с реестром договоров. Помещение для самостоятельной работы: лабораторный корпус, ауд. Л-16 (Научно-исследовательская лаборатория «Инновационных технологий в пищевой промышленности») и Л-23 (дегустационный зал), адрес г. Майкоп, ул. Первомайская, д.191	(Л-16) Учебно–лабораторная мебель на 12 посадочных мест. Лабораторное оборудование: система капиллярного электрофореза «Капель 105М», спектрофотометр LEKISS1207UV, иономер лабораторный И-160, иономер универсальный ЭВ-74, рефрактометр ИРФ-454Б2М, колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2-	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и

<p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ».</p>	<p>УХЛ4.2, хроматограф жидкостный, сушильный шкаф, вакуумный насос Камовского, универсальный лабораторный встряхивающий аппарат WU-4, магнитная мешалка, универсальный термостат, лабораторно-медицинская центрифуга типа MPW-310, MPW-340, установка для отгонки летучих кислот с паром, установка для отгонки спирта из спиртосодержащих жидкостей (вина, мистели, алкогольные напитки), весы GR 200, доска.</p> <p>(Л-23) Учебная мебель на 25 посадочных мест.</p> <p>Мебель для дегустационного зала, компьютерное рабочее место, проектор, экран на штативе, доска.</p> <p>Мебель на 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, специализированная мебель (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс).</p>	<p>видео файлов «K-litecodec»;</p> <p>3. Офисный пакет «WPSoffice»;</p> <p>4. Программа для работы с архивами «7zip»;</p> <p>5. Программа для работы с документами формата .pdf«Adobereader»;</p> <p>6. Autodesk AutoCAD-Профессиональное ПО для 2Ди 3Dпроектирования</p> <p>Производитель: Компания Autodesk.. Учебная версия;</p> <p>7. Autodesk 3DМАХ-Программа для 3D-моделирования, анимации и визуализации</p> <p>Производитель: Компания Autodesk. Учебная версия.</p>
<p>Читальный зал НБ ФГБОУ ВО «МГТУ» (г. Майкоп, ул. Первомайская 191).</p>	<p>Посадочных мест – 150, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, стационарное мультимедийное</p>	

	оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксероксы).	
--	---	--

Дополнения и изменения в рабочей программе
за _____ / _____ учебный год

В рабочую программу по преддипломной практике _____

(наименование дисциплины)

для направления (специальности) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья _____

(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____

(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры _____

(наименование кафедры)

« ____ » _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____

(подпись)

Х.Р. Сиюхов _____

(Ф.И.О.)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВОс учетом рекомендаций и ОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Авторы: доцент, кандидат технических наук _____ Гнетько Л.В.

_____ доцент, кандидат технических наук _____ Мариненко О.В.

Рецензент: профессор, доктор технических наук _____ Сиюхов Х.Р

Программа одобрена учебно-методической комиссией технологического факультета от _____ года, протокол № _____.

Дополнения и изменения в рабочей программе

за 20 / 20 учебный год

В рабочую программу «Преддипломной практики»

—

для специальности (тей) _____ 19.04.02 _____

(номер специальности)

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____ доцент, канд. техн. наук Гнетько Л. В.

(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

_____ технологии, машин и оборудования пищевых производств

(наименование кафедры)

« _____ » _____ 20 г.

Заведующий кафедрой _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

_____ Сюхов Х. Р.

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ ОТ ОРГАНИЗАЦИИ (1)

В период с _____ по _____
магистрант _____
(Ф.И. О.)

проходил (а) преддипломную практику в _____
(название организации, отдела)

За время прохождения практики _____

Магистрант изучил (а) вопросы: _____

Самостоятельно провел (а) следующую работу: _____

При прохождении практики магистрант проявил (а) _____

(отношение к делу; реализация умений и навыков)

Подпись куратора практики от организации _____

(ФИО, Подпись) М.П.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет _____ Кафедра _____

ОТЧЁТ
по преддипломной практике

на _____ (наименование
организации – места прохождения практики)

магистранта _____
(Ф.И.О.)

Группа: _____

Направление подготовки: 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

Руководитель практики: _____
(должность, учёная степень, Ф.И.О.)

Майкоп 20

Приложение 3

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРЕДДИПЛОМНОЙ
ПРАКТИКИ

Магистрант _____ курс, группа,
направление, магистерская программа

Руководитель практики _____

1. Сроки прохождения практики: _____

2. Место прохождения практики: _____

3. Цель: _____

4. Задачи (примерный перечень):

№ Содержание разделов работы;
основные виды деятельности.

Сроки выполнения: _____

Отметка о выполнении: _____

Подпись магистранта: _____

Подпись руководителя практики: _____

