

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
(обязательное)

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение в
высшего образования
**«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.И. ПОЛЗУНОВА» (АлтГТУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ



Н. П. Щербаков

" 02 " _____ 2015 г.

Программа учебной практики

Учебная практика

Направление подготовки

Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

Форма обучения

очная

Барнаул 2015

1 Цели учебной практики

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика – часть научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Она связана как с разработкой теоретического направления в области переработки сырья животного происхождения (технологии, метода, методики и пр.), так и с изучением работы предприятий и организаций, имеющих научно-производственные центры, специализирующиеся на разработке новых технологических решений в области переработки сырья животного происхождения.

Учебная практика магистров направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» имеет целью расширение профессиональных знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, и формирование практических навыков ведения самостоятельной научной работы в проектной и в производственно-технологической видах деятельности.

Аттестация по итогам практики включает защиту отчета по практике.

2 Задачи учебной практики

Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи: включение магистрантов в подготовку научных статей по предметной области магистерской программы, приобретение студентом-магистрантом навыков методической работы, формирование и развитие профессиональных навыков.

3 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы

Учебная практика проводится на кафедре технологии продуктов питания АлтГТУ и направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций и представляет собой вид учебных занятий, которые непосредственно ориентированы на профессионально-практическую подготовку обучающихся, включающую в себя развитие способностей вести самостоятельный научный поиск и самостоятельную научную работу.

Учебная практика предусматривает написание аналитического обзора, а также подготовку рукописи статьи по профилю научной темы магистранта.

Содержание практики определяется руководителями практики на основе ФГОС ВО с учетом интересов и возможностей кафедры технологии продуктов питания.

4 Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится на кафедре технологии продуктов питания или профильном предприятии.

В процессе практики магистранты участвуют во всех видах научно-исследовательской и организационной работы кафедры. Магистранты в процессе практики изучают научно-методические материалы: научно-методические разработки, научно-методическую литературу, тематику научных направлений кафедры технологии продуктов питания.

5 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика магистрантов организуется после первого семестра обучения в высшем учебном заведении по окончании зимней сессии в течение 4 недель. Конкретные сроки прохождения практики определяются учебным планом.

6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции:

- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

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

7 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 4 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в зачетных единицах	Формы текущего контроля
1	Инструктаж по технике безопасности	0,25	отметка в календарный план
2	Составление рабочего плана по теме научной работы	0,25	отметка в календарный план
3	Обоснование актуальности и методологического аппарата выбранной темы	Сбор, обработка, анализ и систематизация научной информации в соответствии с темами, предоставленными руководителем научно-исследовательской практики, применяя имеющиеся навыки работы с текстом, в том числе на иностранном языке (1,5)	рукопись статьи
3.1	Подбор, изучение и анализ литературы по теме	Подбор материала по выбранной тематике, в том числе достижения отечественной и зарубежной науки (1,5)	отметка в календарный план
3.2	Формулировка актуальности научной работы,	0,5	отметка в календарный план
3.3	Разработка методологического аппарата в магистерской диссертации	Изучение методов и средств измерений по теме магистерской диссертации (0,25)	отметка в календарный план
4	Оформление отчета	1,5	отчет
5	Подготовка к защите и защита отчета	0,25	защита

8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в учебной практике

Магистрант при прохождении практики получает от непосредственного руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о промежуточных результатах исследования.

По результатам выполнения утвержденного плана практики в семестре студенту-магистранту выставляется итоговая оценка. Результаты учебной практики оформляются как

письменный отчет и рукопись статьи и представляются для утверждения научному руководителю.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов учебной практики

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы магистров для учебной практики входят: задание и календарный план практики.

10 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по итогам практики

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-3: способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	начальный	Защита отчета по практике, дифференцируемый зачет	Вопросы комиссии по теме отчета
ПК-20: способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	начальный	Защита отчета по практике, дифференцируемый зачет	Вопросы комиссии по теме отчета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

Код компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ОПК-3	приемы разработки новых конкурентоспособных концепций	разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия	обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
ПК – 20	методики проведения и описания эксперимента	анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов, обзоров и статей	навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок

При оценивании сформированности компетенций по учебной практике используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-	Оценка по
----------	----------------	-----------

	балльной шкале	традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя практики в комиссии, в которую входят научный руководитель магистерской программы, научный руководитель магистранта и руководитель практики по направлению подготовки.

Вопросы к защите

1. Как подготовить обзор научно-технической литературы
 2. Какие источники используются для литературного обзора
 3. Что включает в себя литературный обзор
 4. Как оформить список литературы
 5. Структура литературного обзора
 6. Как проводится патентный поиск
 7. Назовите структурные элементы статьи, подготовленной по литературному обзору
 8. Как составить план по теме научной работы
 9. Как выбирается тема научной работы
 10. Что такое актуальность научной работы
4. *Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-*

2014 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2008 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

а) основная литература

1. Новиков А.М. Методология научного исследования /А. М. Новиков, Д. А. Новиков.- Электрон. текстовые дан. (1 zip-файл 1,5 Мбайт).-М.: Либроком, 2009.-280 с. Режим доступа : <http://elibr.altstu.ru/elibr/liter/NovikovMetNI.zip>. - Электронная копия в формате pdf

2. Теоретические основы научного исследования: учеб. пособие /В. В. Патрахина, Н. Ю. Семенова ; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова, Ин-т Экономики и упр. регион. развитием, Каф. "Экономика и орг. пр-ва".-Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2010 (25 экз.)

3. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства /Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А.- Электрон. дан.-Москва: Лань, 2013 Режим доступа: <http://elibr.altstu.ru:8081/servlet/counterServlet?action=getfile&recPos=7&fileId=1>

4. Голубева Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока /Голубева Л. В.-Электрон. дан.-Москва: Лань, 2010 Режим доступа: <http://elibr.altstu.ru:8081/servlet/counterServlet?action=getfile&recPos=8&fileId=1>

5. Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов /Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г.-Электрон. дан.-Москва: Лань, 2012 Режим доступа: <http://elibr.altstu.ru:8081/servlet/counterServlet?action=getfile&recPos=9&fileId=1>

6. Мусина О.Н. Лабораторный практикум "Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов": для студентов направления 260200 "Продукты питания животного происхождения" /О. Н. Мусина, Л. Н. Азолкина, М. П. Щетинин.- (pdf-файл : 4,21 Мбайта).- Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2013.-230 с.

б) дополнительная литература

7. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления: ГОСТ 7.1–2003. Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М.: Изд-во стандартов, 2008.

8. Новиков, А.М. Методология научного исследования /А. М. Новиков, Д. А. Новиков.- Москва: URSS, 2013.-270 с. (1 экз.).

9. Антонец, И.В. История и методология научного исследования: учебное пособие / И.В. Антонец, А.В. Циркин. - Ульяновск: УлГТУ, 2010. - 90 с. <http://window.edu.ru/resource/247/77247>

10. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (квалификация (степень) «магистр»). - 2014. -12с.

12 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для прохождения учебной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке АлтГТУ, электронно-библиотечная система АлтГТУ и компьютерная техника Центра информационных технологий, подключенная к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети.

Автор(ы)

О.Н. Мусина О.Н Мусина, доцент каф. ТПП

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП

«11» сентября 2015 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

М.П. Щетинин М.П. Щетинин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета пищевых и химических производств

« 30 » сентября 2015 г., протокол № 2

Председатель Совета (декан)

А.А. Бушнев А.А. Бушнев

Согласовано:

И.О. начальника отдела практик
и трудоустройства

И.Г. Таран И.Г. Таран

«30» сентября 2015 г.

Приложение А (обязательное)

Образец титульного листа

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова

Факультет пищевых и химических производств
Кафедра «Технология продуктов питания»

Отчет защищен с оценкой

руководитель практики

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

АНАЛИЗ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ

ОП 19.04.03.62.003

Работу выполнил
магистрант гр. 8 ПЖС-21

подпись О.П. Дудкина

Руководитель практики

подпись

Барнаул 201

Приложение Б (обязательное) Задание и календарный план практики

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова

Факультет пищевых и химических производств
Кафедра «Технология продуктов питания»

ЗАДАНИЕ

по учебной практике

магистранту группы 8ПЖС-21 Дудкиной Оксане Петровне

База практики: ФБГОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», кафедра технологии продуктов питания

Срок практики с _____ 201 г. по _____ 201 г.

Анализ современных технологий производства плавленых сыров
обобщенная формулировка задания

Календарный план практики

Наименование задач, составляющих задание	Дата выполнения задачи	Подпись руководителя практики
1. Инструктаж по технике безопасности		
2. Составление рабочего плана по теме научной работы		
3. Обоснование актуальности и методологического аппарата выбранной темы 3.1. Подбор, изучение и анализ литературы по теме: Сбор, обработка, анализ и систематизация научной информации в соответствии с темами, предоставленными руководителем научно-исследовательской практики, применяя имеющиеся навыки работы с текстом, в том числе на иностранном языке 3.2. Формулировка актуальности научной работы 3.3. Разработка методологического аппарата в магистерской диссертации: Изучение методов и средств измерений по теме магистерской диссертации		

Руководитель практики _____ к.т.н., доц. О.Н.Мусина

Приложение В (рекомендательное)

Примерная структура отчета по учебной практике

Магистранты должны представить в отчете по практике следующие материалы и разделы:

1. Заполненный календарный план практики (Приложение Б).
2. Текст аналитического раздела магистерской диссертации (литобзор), написанного во время прохождения учебной практики.
3. Обоснование актуальности темы магистерской диссертации.
3. Описание методик анализа, необходимых при работе над темой диссертации.
4. Список библиографии.

Отчет о учебной практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями АлтГТУ.

Одновременно с отчетом по практике магистрант сдает руководителю материалы, подготовленные за время прохождения практики:

- текст подготовленной статьи по теме практики.