


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

**УТВЕРЖДАЮ**

Начальник УМУ АлтГТУ

  
\_\_\_\_\_  
Н. П. Щербаков

" 02 " \_\_\_\_\_ 2015 г.

**Программа  
Преддипломной практики**

**Направление подготовки**

Продукты питания животного происхождения

**Квалификация (степень) выпускника**

Магистр

**Форма обучения**

очная

**Барнаул 2015**

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 продукты питания животного происхождения(квалификация (степень) «магистр»).

Настоящая Программа определяет понятие преддипломной практики магистрантов, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

### **1. Общие положения**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, (квалификация (степень) «магистр») преддипломная практика магистранта проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Общее количество часов специализированной подготовки студентов-магистрантов, отведенное на преддипломную практику, составляет 108 часов.

Практика предполагает как общую программу для всех магистрантов, обучающихся по конкретной образовательной программе, так и индивидуальную программу, направленную на выполнение конкретных заданий.

Преддипломная практика магистрантов проводится на выпускающей кафедре технологии продуктов питания.

### **2. Цели и задачи преддипломной практики магистранта**

Цель преддипломной практики – это сбор информации для выполнения магистерской диссертации

В задачи преддипломной практики входит изучение:

- овладеть способами руководства производственными процессами;
- овладение современными методами и методологией научного исследования, в наибольшей степени соответствующие профилю избранной студентом магистерской программы;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- обретение опыта научной и аналитической деятельности, а также овладение умениями изложения полученных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;
- формирование соответствующих умений в области подготовки научных и учебных материалов с использованием навыков перевода с иностранных языков;
- выявление студентами своих исследовательских способностей;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования;
- содействие активизации научной деятельности магистрантов.

### **3 Место преддипломной практики в структуре основной образовательной программы**

Преддипломная практика проводится на кафедре технологии продуктов питания АлтГТУ 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.

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

Преддипломная практика является заключительным этапом обучения студента в вузе, базирующаяся на знаниях, полученных в вузе, и использовании прогрессивного опыта работы молочных предприятий.

Преддипломная практика является основой для выполнения магистерской диссертации.

#### **4 Формы проведения преддипломной практики**

Преддипломная 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 работы изучают научно-методические материалы: научно-методические разработки, научно-методическую литературу, тематику научных направлений кафедры технологии продуктов питания.

#### **5 Место и время проведения преддипломной практики**

Преддипломная практика проводится на базе лаборатории (цеха, отдела, завода), входящих в подразделение предприятий молочной промышленности, а также в испытательных лабораториях и органах сертификации.

Если тема магистерской диссертации носит научно-исследовательский характер, то место преддипломной практики определяется профилирующей кафедрой. Сбор материалов для выполнения работы проводится по специальному, предварительно намеченному руководителем работы плану, утвержденному профилирующей кафедрой.

В соответствии с учебным планом направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» преддипломная практика проводится после завершения теоретического обучения. Объем практики составляет 2 недели.

#### **6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики**

В результате прохождения данной 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 преддипломной практики**

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

<b>Разделы (этапы) практики</b>	<b>Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость (в часах)</b>	<b>Зач. ед.</b>	<b>Формы промежуточного аттестации</b>
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на преддипломную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике (2)	-	
Производственный (научно-исследовательский)	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно (70)	20	

Заключительный	Оформление отчета по практике (36)	1,0	Дифференцированный зачет
----------------	------------------------------------	-----	--------------------------

### **8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в преддипломной практике**

Магистрант при прохождении практики получает от непосредственного руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением работы, отчитывается о промежуточных результатах исследования (в рамках научно-исследовательского семинара).

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов преддипломной практики обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара. В процессе выполнения научно-исследовательской работы и в ходе защиты ее результатов должно проводиться широкое обсуждение в учебных структурах вуза с привлечением работодателей и ведущих исследователей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся. Необходимо также дать оценку компетенций, связанных с формированием профессионального мировоззрения и определенного уровня культуры.

### **9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике**

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы магистров для преддипломной 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	итоговый	Защита отчета по практике, дифференцированный зачет	Вопросы комиссии по теме отчета
ПК-20: способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	итоговый	Защита отчета по практике, дифференцированный 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	разрабатывать эффективную стратегию	обеспечивать предприятие питания материальными и

	конкурентоспособных концепций	и формировать политику предприятия	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 преддипломной практике используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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 не принципиальные 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. Что включает в себя литературный обзор
2. Как оформить список литературы
3. Что такое актуальность научной работы
4. В чем заключается сбор и обработка фактического материала для диссертации
5. Правила проведения постановочного эксперимента по выбранному направлению исследований

6. Как проводится оценка результатов с точки зрения научной и практической значимости
  7. Какие методы исследований Вы применяли при проведении экспериментов
  8. В чем заключается новизна Вашей темы
  9. Структура научно-исследовательской работы
  10. Что является результатом научно-исследовательской 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 квалитметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.

## **11 Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики**

### **Основная литература**

1. Смирнова, И.А. Технология молока и молочных продуктов. Сыроделие [Электронный ресурс] / И.А. Смирнова. – КемГИПП. – 2014 г. - Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element-132c.pdf>
2. Тимошенко, Н.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности [Электронный ресурс] / Н.В. Тимошенко, А.В. Кочерга, Г.И.Касьянов. – СПб:"ГИОРД". – 2011 с. – Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element.-512c.pdf>
3. Пинчук, Л.Г. Биохимия [Электронный ресурс] / Л.Г.Пинчук, Е.П.Зинкевич, С.Б. Гридина – КемГИПП – 2011 – Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element.364стр.pdf>
4. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. Пособие [Электронный ресурс] / Л.А.Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова, Н.И. Давыденко – СПб:"ГИОРД". – 2016. – Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element.-448стр.pdf>

### **б) дополнительная литература**

5. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов [Электронный ресурс] / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева.-2012. - Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element384c.pdf>
6. Гореликова, Г.А. - Биологическая безопасность продуктов питания. [Электронный ресурс] / Г.А. Гореликова, 2011. - Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element-,126c.pdf>
7. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. Изд. 2-е, Дополненное, Переработанное [Электронный ресурс] / В. В. Пронин, С.П. Фисенко. – СПб:Лань 2012 – Режим доступа: - <http://e.lanbook.com/books/element.-240стр.pdf>

### **Нормативные документы**

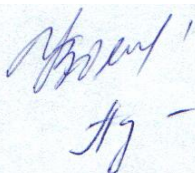
8. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (квалификация (степень) «магистр»). - 2014. -12с.
9. Положение о магистратуре и магистерской диссертации, разработанное в ВУЗе  
*Интернет-ресурсы:* 1. <http://www.edu.ru/>, 2. <http://www.vovr.ru>, 3. <http://www.ed.gov.ru>  
4. <http://mon.gov.ru/>, 5. <http://vak.ed.gov.ru/>, 6. <http://www.fasi.gov.ru>



## 12 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Для прохождения преддипломной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке (НТБ) 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.В. Кольтюгина, доцент каф. ТПП

Л.А. Азолкина, доцент каф. ТПП

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП

«11» сентября 2015 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

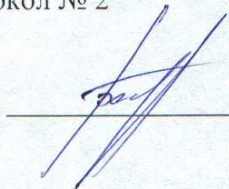


М.П. Щетинин

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

« 30 » сентября 2015 г., протокол № 2

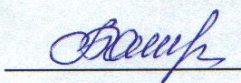
Председатель Совета (декан)



А.А. Бушев

Согласовано:

И.О. начальника отдела практик  
и трудоустройства



И.Г. Таран

«30» сентября 2015 г.

**Приложение А**  
(обязательное)  
**Образец титульного листа**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова»

Факультет (институт) \_\_\_\_\_  
Кафедра \_\_\_\_\_

Отчет защищен с оценкой \_\_\_\_\_

(подпись руководителя) (инициалы, фамилия)  
“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 201\_ г.

**ОТЧЕТ**  
о преддипломной практике

\_\_\_\_\_  
(тема работы )

\_\_\_\_\_  
(обозначение документа)

Студент группы \_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

Руководитель работы \_\_\_\_\_  
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

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**

**на преддипломную практику**

магистранту группы

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

Срок практики с \_\_\_\_\_ 2014 г. по \_\_\_\_\_ 2014 г.

---

*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. Проведение комплексного изучения рассматриваемой тематики 3.1. Выбор и обоснование объектов и методов исследования 3.2. Формулировка этапов научно-исследовательской работы 3.3. Постановка эксперимента, выполнение исследований, анализ полученных результатов		

Руководитель практики \_\_\_\_\_

## **Приложение В (рекомендательное)**

### **Примерная структура отчета по научно-исследовательской работе**

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

1. Составление плана преддипломной практики. (Приложение Б).

2. Выполнение всех разделов преддипломной практики.

3. Выводы по преддипломной практике.

3. Описание методик анализа, необходимых при работе над темой диссертации.

4. Список библиографии.

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

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

– текст подготовленной статьи по теме практики.