


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политике и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО: Институт
Директор института  Величко Н.А.



"30" июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:  Ректор  Н.И. Пивжилова



"30" июня 2016 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

ФГОС ВО

Направление подготовки: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курс 1 / 2

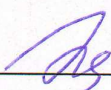
Семестры 2 / 4

Форма обучения **очная / заочная**


Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2016

Составитель: Кох Д.А., канд.техн.наук., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «24» 06 2016 г.

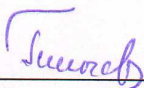
Рецензент: Гуркаева Г.Г. начальник производственно-технологической
службы ПАО «Красноярский хлеб»
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 Гурт «27» 06 2016 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол
№ 14 от «24» июня 2016 г.

Зав. кафедрой Типсина Н.Н., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «24» 06 2016 г.

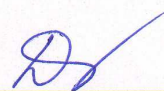
Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 10 «28» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии

Демина О.В., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

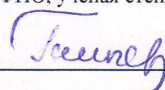


«28» 06 2016 г.

Заведующая выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю «*Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*»

Типсина Н.Н., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



«24» 06 2016 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Аннотация	5
1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	5
2. Место практики в структуре ОПОП	7
3. Формы, место и время проведения практики	7
4. Структура и содержание практики	9
5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	10
6.1 Основная литература	10
6.2 Дополнительная литература	10
6.3 Программное обеспечение	11
6.4 Карта обеспеченности литературой	12
7. Материально-техническое обеспечение практики	14
8. Протокол изменения РПД	15

Аннотация

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»). Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-9, ПК-13, ПК-14) выпускника.

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности охватывает круг вопросов, связанных с проведение технических измерений, составление описаний проводимых исследований, подготовка данных для составления научных обзоров и публикаций, а также по составлению научных отчетов по выполненному заданию и во внедрении результатов исследований и разработок в области пищевых производств;

Программой практики предусмотрены следующие виды контроля: промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике является дифференцированный зачет.

Общая трудоемкость освоения практики составляет **3** зачетных единиц, **108** часа.

1. Цели и задачи практики. Компетенции, формируемые в результате освоения

Данная программа разработана для проведения практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студентов после 2 (4) семестра обучения.

Цель данной практики - является систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской работы по направлению подготовки – 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на пищевых предприятиях.

Основная задача практики и главное ее назначение в том, чтобы дать возможность студенту приобрести опыт в исследовании актуальной научной проблемы, освоить средства и приемы выполнения научно-исследовательских работ и участие студента в научно-исследовательской работе, проводимой кафедрой.

Процесс прохождения практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки:

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- современные проблемы в области научных исследований и разработок в пищевой промышленности.

Уметь:

- формулировать цель, задачи, гипотезу, определять актуальность, новизну, теоретическую и практическую ценность исследования;
- составлять план исследования; уметь составлять библиографический список с привлечением современных информационных технологий;
- корректно использовать научные источники в своей работе (реферирование, цитирование, анализ, сопоставление, интерпретация);
- использовать полученные при прохождении практики знания и навыки для успешного и мотивированного освоения ОПОП.

Владеть:

- навыками проведения научного исследования, обработки и анализа полученных результатов с учетом данных, имеющихся в научной и научно-методической литературе;
- навыками предоставления итогов исследования в виде докладов, отчетов, рефератов, тезисов, статей, оформленных в соответствии с современными требованиями с привлечением современных информационных технологий.

2. Место учебной практики в структуре ОПОП

Практика является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы направления подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности, а именно: производственно-технологическая, экспериментально-исследовательская и проводится после 2 (4) семестра.

Содержание программы практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности опирается на знания, умения и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин «Введение в профиль направления», «История пищевой и перерабатывающей промышленности», «Основы общей и неорганической химии», «Компьютерные технологии».

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики, используются при изучении следующих дисциплин: «Введение в технологию продуктов питания», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Физико-химические методы контроля технологических процессов пищевых производств» «Методы исследования свойств растительного сырья», а также в профессиональной деятельности.

3. Формы, место и время проведения практики

Практика студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в профессионально-практической подготовке обучающихся на базах практики, содействует закреплению теоретических знаний, установлению необходимых деловых контактов института с предприятиями, организациями и учреждениями.

Способы проведения практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть учебные лаборатории вуза или промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки

19.03.02, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и предприятиями, организациями (независимо от их организационно-правовых форм), которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика может осуществляться в научно-исследовательской лаборатории и методическом кабинете кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», а также посещение библиотеки Красноярский ГАУ, во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры ТХК и МП студенты обучаются работать с литературой и собирают информацию согласной полученной темой в начале практики.

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на соответствующий учебный год.

Студент должен прибыть к месту сбора к началу практики по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в соответствии с графиком учебного процесса подготовки студентов направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Перед началом практики проводится организационное собрание студентов. На собрании преподаватель кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», назначенный руководить практикой проводит инструктаж о порядке и особенностях прохождения практики.

Кроме того на организационном собрании рассматриваются вопросы:

- цели и задачи практики;
- о сроках практики и необходимых документах (программа);
- требований к отчету и его защите.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета, который решает организационные вопросы - обеспечивает научно-методическое руководство и контроль за выполнением программы практики.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- изучать и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены;
- соблюдать сроки прохождения практики и не покидать базу практики без уважительных причин;
- ежедневно обрабатывать собранный материал;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики.

Руководитель практики от университета, назначаемый приказом ректора, обязан:

- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами.

Студенты, не выполняющие программу практики по уважительной причине, направляются на практику и проходят ее в свободное от учебы время. Студенты, не выполняющие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

4. Структура и содержание практики

Практика проводится после 2 (4) семестра в течение 2 недель. Общая трудоемкость составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Самостоятельная работа студента	Трудоемкость, час	Недели
1	Теоретический	Изучение методологии и методов научного исследования	12,5	0,25
2	НИР	Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по индивидуальному заданию.	83	1,5
3	Заключительный	Защита отчета о проделанной научно-исследовательской работе	12,5	0,25
Итого			108	2

5. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится в виде составления и защиты отчета по практике. В первой декаде 3 (5) семестра студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет.

Требования к отчету по практики

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Ареал произрастания;

2. Химический состав;

3. Применение в производстве продуктов питания;

Заключение;

Библиографический список.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Типсина Н.Н. Научно-исследовательская работа студента / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева, Д.А. Кох // Красноярск. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2015. — 51 с.

2. Калинина, В. М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности [Текст]: учебник: по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов" по учебной дисциплине ОПД.16 – Охрана труда / В. М. Калинина. - М. : Академия, 2010. – 316 с.

6.2 Дополнительная литература

1. Андреев, Г. И. Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности [Текст]: учебное пособие для подготовки аспирантов и соискателей различных ученых степеней / Г. И. Андреев, С. А. Смирнов, В. А. Тихомиров. - М. : Финансы и статистика, 2004. - 268, с.

2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Текст]: учебник для студентов высших

учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки дипломированных специалистов 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" и 260600 "Пищевая инженерия" / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2007. - 411 с.

3. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 531 с.

4. Кузнецов, И. Н. Научное исследование [Текст]: Методика проведения и оформление / И. Н. Кузнецов. - М. : Дашков и К, 2004. - 427, с.

5. Медведев, Г. М. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Текст]. - СПб.: ГИОРД, 2006. - Ч. 3. – 308 с.

6. Пащенко, Л. П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий): [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья"] / [Л. П. Пащенко и др.] ; под ред. д-ра техн. наук, проф. Л. П. Пащенко. - М. : КолосС, 2006. - 214 с.

7. Провоторов, С. И. Основы научных исследований и патентование [Текст] : методические указания / сост.: С. И. Провоторов, В. П. Тихий. - Красноярск : КрасГАУ, 2000. - 18 с.

8. Романов, А. С. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Текст]: учебное пособие / А. С. Романов [и др.]; ред. В. М. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 278 с.

9. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 242 с.

6.3 Программное обеспечение

1. Microsoft Office 2007; 2. Statistica 3. Acrobat Professional Russian 8.0 AcademicEdition Band R 1-999; 4. CorelDRAW Graphics Suite X4 Education License ML (1-60)

6.4 КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Количество студентов 25 Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое кол-во экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Практика	Научно-исследовательская работа студента	Типсина Н.Н. Селезнева Г.К., Д.А. Кох	Красноярск: Красноярский ГАУ	2015	+	+	+	+	25	2/25
Практика	Сквозная программа практики	Типсина Н.Н., Варфоломеева Т.Ф.	Красноярск.: КрасГАУ	2010	+	+	+	+	25	2/25
Практика	Основы научных исследований	Е. Н. Белоусова	Красноярск : [б. и.]	2010	+	+	+	-	20	2/110
Практика	Технология производства хлебобулочных изделий	З. Н. Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет	СПб. : ГИОРД	2009	+	-	+	-	3	3
Практика	Основы научных исследований	М. Ф. Шкляр	М. : Дашков и К	2009	+	-	+	-	30	50
Практика	Основы научных исследований	М. Ф. Шкляр	М. : Дашков и К	2014	+	-	+	-	30	5
Практика	Основы научных исследований	М. Ф. Шкляр	М. : Дашков и К	2013	+	-	+	-	30	1
Практика	Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия	Б. У. Минифай	СПб. : Профессия	2008	+	-	+	-	30	33

Практика	Теория научного исследования	В. П. Каширин	Красноярск: КрасГАУ	2007	+	+	+	-	5	2
Практика	Основы научных исследований	П. М. Мазуркин	Йошкар-Ола : [б. и.]	2006	+	-	+	-	5	1
Практика	Научное исследование	И. Н. Кузнецов	М. : Дашков и К	2004	+	-	+	-	10	3
Практика	Основы научной работы и оформление результатов научной деятельности	Г. И. Андреев, С. А. Смирнов, В. А. Тихомиров	М. : Финансы и статистика	2004	+	-	+	-	10	1
Практика	Основы научных исследований и патентоведение	С. И. Провоторов, В. П. Тихий	Красноярск: КрасГАУ	2000	+	-	+	-	10	2
Практика	Методология научного исследования	Г. И. Рузавин	М.: ЮНИТИ-ДАНА	1999	+	-	+	-	5	4
Практика	Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств	Бурашников, Ю.М.	СПб.: ГИОРД	2007	+		+			10
Практика	Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле	Бурашников Ю.М., Максимов А.С.	М.: Академия	2007	+		+		3	10

1 Зав. библиотекой Курт Председатель МК Доб Зав. кафедрой Телишев
гоф
института

7. Материально-техническое обеспечение практики

Специализированные аудитории, оснащены спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

Приложение А

Пример оформления титульного листа по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»
Институт пищевых производств

Кафедра технологии хлебопекарного,
кондитерского и макаронного производств

отчет по учебной практике
ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
на тему _____

Студент _____
Группа _____
Руководитель _____

Красноярск 201_г.

8. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

(подпись)



**Красноярский
Хлеб**

ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

660061, г. Красноярск, ул. Калинина, 51
тел. (391) 221-44-63, факс (391) 221-99-60

РЕЦЕНЗИЯ

на программу учебной практики

**«ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является частью учебного плана Блока 2 «Практики» подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»). Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Программа практики определяет цель и задачи практики, компетенции формируемые в результате освоения дисциплины.

Практика охватывает круг вопросов, связанных с проведение технических измерений, составление описаний проводимых исследований, подготовка данных для составления научных обзоров и публикаций, а также по составлению научных отчетов по выполненному заданию и во внедрении результатов исследований и разработок в области пищевых производств.

Определено место практики в ОПОП, даны формы, место и время проведения практики, структура и содержание практики, критерий оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций, приведено учебно-методическое и информационное обеспечение практики, дана основная, и дополнительная литературы.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Начальник производственно-технологической
службы ПАО «Красноярский хлеб»



Гуркаева Г.Г.