

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.
«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«27» февраля 2026 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАДНОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕ.ЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

ФГОС ВО

Направление подготовки: 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

направленность (профиль): Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств

Курс 1 / 2 / 3

Семестр 2 / 3 / 4 / 5

Квалификация выпускника: *магистр*

Форма обучения: *заочная*

Красноярск, 2026

Рабочая программа производственной практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ОПОП ВО по направлению подготовки ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Разработчики: Ермош Лариса Георгиевна, докт. техн. наук, доцент;
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Программа одобрена на Методической комиссии института пищевых производств
протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедрой ТХК и МП Янова М.А., докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Цели и задачи производственной практики. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
2. Место производственной практики в структуре ОПОП.....	5
3. Формы, место и сроки проведения производственной практики	5
4. Структура и содержание производственной практики	7
5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	11
6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике	11
7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....	12
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	12
8.1. Основные источники.....	12
8.2. Дополнительные источники	13
8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы.....	13
9 Материально-техническое обеспечение производственной практики.....	14
Изменения	15

Аннотация

Производственная практика, научно-исследовательская работа относится к обязательной части Блока 2 Практика подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Практика реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Производственная практика, научно-исследовательская работа нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-5) и профессиональных (ПК-1) компетенций выпускника.

Практика охватывает вопросы, связанные с научно-исследовательской работой на предприятиях пищевой промышленности и самостоятельной научной работой студента по направлению (теме) магистерской диссертации.

Программой практики предусмотрен промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике в виде зачета в каждом семестре.

Общая трудоемкость освоения практики составляет 12 зачетных единицы, 432 часов.

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

Цель научно-исследовательской работы магистра - поэтапное выполнение магистерской диссертации, обеспечение связи между научно-теоретической и практической подготовкой магистрантов, получение первоначального опыта практической деятельности в соответствии со специализацией магистерской программы.

Основными задачами научно-исследовательской работы являются:

- изучение патентных и литературных источников по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы;
- освоение методов исследования и проведения экспериментальных работ;
- освоение методов анализа и обработки статистических данных;
- освоение информационных технологий, применяемых в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере;
- изучение порядка внедрения результатов научных исследований и разработок;
- формирование навыков анализа, систематизации и обобщения информации по теме исследований;
- анализ научной и практической значимости проводимых исследований.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов прохождения практики

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов прохождения практики
ОПК - 5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1 _{ОПК-5} Разрабатывает новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств; ИД-3 _{ОПК-5} Организует и внедряет прогрессивные технологические процессы научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами.	Знать: основы производства продуктов питания из растительного сырья, традиционные и перспективные направления развития пищевой промышленности
		Уметь: проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы по созданию продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств
		Владеть: методами научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами.
ПК- 1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-	ИД-1 _{ПК-1} Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов,	Знать: основные законы в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения

исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	Уметь: планировать, организовать научные исследования, осуществлять обработку, анализ, и внедрение результатов исследования
	ИД-3 _{ПК-1} Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья ИД-4 _{ПК-1} Планирует, организует научные исследования, осуществляет обработку, анализ, и внедрение их результатов..	Владеть: основными методами научных исследований для проведения научных экспериментальных работ, методами обработки, анализа результатов

2. Место производственной практики в структуре ОПОП

Производственная практика, научно-исследовательская работа включена в ОПОП, в обязательную часть Блока 2 Практиканаправления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на научно-исследовательскую и производственную работу.

Производственная практика, научно-исследовательская работа проводится в течение 2-5 семестра - 432 часа.

Содержание программы производственной практики, научно-исследовательской работы основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных студентами при освоении таких дисциплин, как: Планирование и организация научных исследований, Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, Патентоведение и защита результатов интеллектуальной деятельности, Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Обработка, анализ и внедрение результатов научных исследований и др.

Знания и практические навыки, полученные при прохождении производственной практики, научно-исследовательской работы, используются при выполнении магистерской диссертации, а также в дальнейшей профессиональной деятельности.

3. Формы, место и сроки проведения производственной практики

Производственная практика, научно-исследовательская работа студентов университета является составной частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования. Заключается в обеспечении связи между научно-теоретической и практической подготовкой магистрантов, получении первоначального опыта практической деятельности в соответствии со специализацией магистерской программы.

Практика на предприятиях(организациях) осуществляется на основе договоров между университетом и предприятием (организацией) о прохождении практики студентов, а также по ходатайству предприятия (организации).

Способы проведения производственной практики, научно-исследовательской работы:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики могут быть пищевые или перерабатывающие предприятия (организации), работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

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

Перед началом первого этапа практики (2 семестр) магистрант должен иметь утвержденную тему магистерской работы, заполнив соответствующее заявление по форме.

Студент должен явиться на практику в срок, в соответствии с графиком учебного процесса по подготовки студентов в соответствии с направлением подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья». Перед началом практики проводится организационное собрание с руководителем практики от института, преподавателем кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», где студент прослушивает правила и порядок прохождения практики и проходит инструктаж по технике безопасности на пищевых предприятиях. Далее студент-практикант получает дневник о прохождении практики с вписанным индивидуальным заданием, предварительно согласованный с заведующим кафедрой и директором института.

На организационном собрании рассматривается перечень следующих вопросов:

- организационные моменты (начало и окончание практики, защита практики, правила оформления документов (дневник, отчет, договор);
- цель и задачи практики;
- перечень необходимого пакета документов (паспорт, санитарная книжка, трудовая книжка, программа);
- режим работы и распределение по рабочим местам;
- руководства практикой от предприятия;
- руководства практикой от кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Общее руководство практикой осуществляется руководителем - преподавателем кафедры, назначенным приказом ректора университета. На руководство практикой руководителю выделяется 1 час на одного студента, а также двум членам комиссии по 0,3 часа на каждого студента для заслушивания и оценивания отчетов.

Руководитель от кафедры решает организационные вопросы - обеспечивает учебно-методическое руководство, а также осуществляет контроль над выполнением плана практики. Предварительно, за 30 дней до начала практики руководитель от института осуществляет распределение студентов по местам прохождения практики, предварительно согласовав с будущим практикантом и заведующим кафедрой. Каждому студенту-практиканту руководитель от института обеспечивает связь с руководством предприятий.

Прохождение практики может быть организовано индивидуально или групповым, согласно договорам или ходатайствам с предприятиями (организациями).

Основанием для приема студентов на практику являются договора или ходатайства с предприятиями (организациями) о проведении практики и приказ ректора университета. Руководство практикой на производстве осуществляется специалистами данного предприятия (организация).

Студенты могут самостоятельно, по согласованию с руководителем практики и оформлением соответствующих документов, выбрать предприятие для ее прохождения, которое отвечает требованиям программы практики. Если студент к моменту начала прохождения практики имеет контракт на трудоустройство с работодателем – предприятием (организацией), то ему предлагается проходить практику в этой организации на конкретном рабочем месте. При наличии вакантных должностей на предприятиях, студенты могут зачисляться на них на период прохождения практики в том случае, если работа выполняется в соответствии с программой.

При прохождении практики студент обязан:

- полностью выполнить задания по программе практики, выданные кафедрой;
- подчиняться действующим правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- изучить 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 и вести дневник практики;
- составить отчет о практике, который должен быть подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью, а также получить характеристику руководителя практики от предприятия.

В последний день окончания сроков практики студент должен представить на кафедру руководителю составленный дневник и отчет с предприятия, с подписью и печатью предприятия (организации).

Руководитель практики от предприятия обязан:

- обеспечить проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности (руководитель несет ответственность за несчастные случаи со студентами в период прохождения практики);
- контролировать соблюдение студентами производственной дисциплины и сообщать руководителю практики от университета о всех случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка и наложенных на него дисциплинарных взысканий;
- проверить отчет и дать оценку работы студента, отразив это в характеристике.

Руководитель практики от предприятия имеет право отстранить от прохождения практики студента, нарушившего внутренний распорядок работы предприятия. По согласованию с руководителем практики от института, он может корректировать тему индивидуального задания, выданной студенту-практиканту.

Руководитель практики от института, назначаемый приказом ректора, обязан:

- выдать тему индивидуального задания (с изложением в устной форме, на собрании, рекомендаций по его выполнению);
- составить примерный план распределения рабочего времени студента;
- проверять ход выполнения графика практики;
- оказывать необходимую методическую и организационную помощь;
- консультировать студентов по всем вопросам практики;
- регулярно контролировать условия прохождения практики студентами на данном предприятии.

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 производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

Таблица 2

Распределение трудоемкости практики по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		Семестр			
	зач. ед.	час.	2	3	4	5
Общая трудоемкость по учебному плану	12,0	432	108	108	108	108
Контактная работа, в том числе:	8	288	72	72	72	72
Работа на предприятии, выполнение собственных исследований			72	64	64	64
Научный семинар		12	-	6	6	-
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	4	144	36	36	36	36
Сбор материала для магистерской диссертации		128	32	32	32	32
подготовка к зачету		16	4	4	4	4
Вид контроля:			зачет	зачет	зачет	зачет

Распределение трудоемкости научно-исследовательской работы по видам работ по семестрам

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
2 семестр					
1	Организационный	Согласование плана практики и индивидуального задания с руководителем.	2	-	запись в дневнике
		Согласование плана практики с руководителем на предприятии, инструктаж по охране труда, и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии, общее знакомство с организацией и трудовым распорядком.	6	6	запись в дневнике
2	Исследовательский	Работа с информационными источниками по научно-технической литературе, зарубежного и отечественного опыта в соответствии с направлением магистерской работой	10	6	Отчет, отметка в дневнике
		Работа с электронными ресурсами ФИПС. Подбор и анализ патентов по направлению исследований	20	6	Отчет, отметка в дневнике
		Выполнение производственного задания по научно-исследовательской работе, сбор данных на предприятии в соответствии с индивидуальным заданием	10	6	Отчет, отметка в дневнике
		Систематизация и анализ собранных данных. Обоснование темы исследования и магистерской диссертации	14	6	Отчет, отметка в дневнике
3	Отчетный	Подготовка и защита отчета по практике	10	6	Дневник, отчет, индивидуальное задание
Итого			72	36	Зачет с оценкой
Всего			108		
3 семестр					
1	Организационный	Согласование плана практики и индивидуального задания с руководителем.	2	-	запись в дневнике
		Научный семинар: Основные направления научных исследований в области пищевых технологий. Основные этапы научного исследования	6	6	отметка в явочном листе

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
		Согласование плана практики с руководителем на предприятии, инструктаж по охране труда, и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии, общее знакомство с организацией и трудовым распорядком	10	6	запись в дневнике
2	Исследовательский	Характеристика предприятия: вид деятельности, материальная база, применение новых технологий, оснащение современным оборудованием, наличие лабораторного фонда. Изыскание возможности проведения собственных экспериментов. Инструктаж по технике безопасности	10	6	отчет, отметка в дневнике
		Обзор информационных источников по научно - технической литературе, зарубежного и отечественного опыта в соответствии с индивидуальным заданием	10	6	отчет, отметка в дневнике
		Систематизация и анализ собранных данных. Формулирование научной новизны и практической значимости работы, объектов исследования.	20	6	отчет, отметка в дневнике
3	Отчетный	Подготовка и защита отчета по практике	10	6	дневник, отчет, индивидуальное задание
Итого			72	36	Зачет с оценкой
Всего			108		
4 семестр					
1	Организационный	Согласование плана практики и индивидуального задания с руководителем.	2	-	запись в дневнике
		Научный семинар: Основы планирования и проведения экспериментальных исследований	4	6	отметка в явочном листе
		Согласование плана практики с руководителем на предприятии, инструктаж по охране труда, и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии, общее знакомство с организацией и трудовым распорядком	6	-	запись в дневнике

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
2	Исследовательский	Характеристика предприятия: вид деятельности, материальная база, применение новых технологий, оснащение современным оборудованием, наличие лабораторного фонда. Изыскание возможности проведения собственных экспериментов. Инструктаж по технике безопасности	5	6	отчет, отметка в дневнике
		Освоение методов исследования и проведения экспериментальных работ по направлению исследования; Освоение информационных технологий, применяемых в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере	15	6	отчет, отметка в дневнике
		Подбор технологического и лабораторного оборудования	5	6	отчет, отметка в дневнике
		Проведение первичных экспериментальных работ, анализ полученных результатов	15	6	отчет, отметка в дневнике
3	Отчетный	Подготовка и защита отчета по практике	10	6	дневник, отчет, индивидуальное задание
Итого			72	36	Зачет с оценкой
Всего			108		
5 семестр					
1	Организационный	Согласование плана практики и индивидуального задания с руководителем.	2	-	запись в дневнике
		Согласование плана практики с руководителем на предприятии, инструктаж по охране труда, и санитарно-гигиеническим требованиям на предприятии, общее знакомство с организацией и трудовым распорядком	4	6	запись в дневнике
2	Исследовательский	Характеристика предприятия: вид деятельности, материальная база, применение новых технологий, оснащение современным оборудованием, наличие лабораторного фонда. Изыскание возможности проведения собственных экспериментов. Инструктаж по технике безопасности	6	6	отчет, отметка в дневнике
		Освоение методов исследования и проведения экспериментальных работ. Проведение отработки и формирование окончательного рецептурного варианта нового вида продукта	20	6	отчет, отметка в дневнике

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике	Трудоемкость, часов		Форма контроля
			Контактная работа	СРС	
		Проведение экспериментальных исследований теме магистерской диссертации	15	6	отчет, отметка в дневнике
		Освоение методов анализа и обработки статистических данных; изучение порядка внедрения результатов научных исследований и разработок;	10	3	отчет, отметка в дневнике
		Формулировка общих выводов и рекомендаций по выполненной работе	5	3	отчет
3	Отчетный	Подготовка и защита отчета по практике	10	6	дневник, отчет, индивидуальное задание
Итого			72	36	Зачет с оценкой
Всего			108		

5. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

При прохождении производственной практики, научно-исследовательской работы студент должен обратить внимание на научно-исследовательские и научно-производственные методы и технологии, применяемые предприятием (организацией), где проводится практика, по следующим вопросам:

- нормативные документы, стандарты, в т.ч. на порядок проведения НИР и оформление отчета о научной работе, библиографическое описание источников информации;
- направления исследований в области технологии производства продукции, эксплуатации оборудования, организации производства;
- методы исследования пищевых продуктов.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной практике

Самостоятельная работа магистрантов на производственной практике (научно-исследовательская работа) основывается на доступной технической документации и информационных ресурсах предприятия, к которым относятся: нормативные акты и инструкции по технике безопасности и трудовой дисциплине предприятия; международные, межгосударственные, государственные и отраслевые стандарты, технические условия, стандарты организации и другие действующие на предприятии нормативно-технические документы; инструкции использования, паспорта и описания работы изучаемых видов технологического оборудования, контрольно-измерительных средств; производственные инструкции; технологические схемы; технические отчеты о выполнении научно-исследовательских и проектных работ подразделениями организации; специализированная и периодическая научно-техническая литература.

Собранный в процессе прохождения практики материал наглядно представляется в отчете с использованием схем, иллюстраций. Цифровой материал оформляется в виде таблиц, графиков и диаграмм.

По окончании практики обучающийся представляет руководителю отчет в последний день практики. Отчет должен содержать анализ полученных данных в результате прохождения производственной практики, изложение всех вопросов, представленных в задании практики, а также вопросов, дополнительно поставленных руководителем практики.

Отчет по итогам научно-исследовательской работы должен содержать следующие разделы:

Титульный лист(приложение А)

Содержание

Введение (указываются цель, задачи, продолжительность прохождения практики);

- Общая характеристика предприятия;
- Основная часть (в зависимости от плана практики по семестрам);
- Экспериментальная часть:
- Индивидуальное задание
- Выводы и рекомендации (по проделанной работе)
- Заключение (навыки и умения, приобретенные в процессе прохождения практики,

выводы о значимости проведенного исследования для написания выпускной квалификационной работы, возможность апробации полученных результатов на конференциях и др.);

- Библиографический список

Отчет по НИР (текстовая часть) оформляется в соответствии с существующими правилами, определенными ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе». Структура и правила оформления».

7. Текущий контроль и формы промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Текущий контроль прохождения практики производится руководителем практики в дискретные временные интервалы с использованием следующих оценочных средств:

- контроль за ведением дневника;
- контроль за формированием отчета;
- получение отзыва руководителя практики от предприятия (организации);

Промежуточный контроль в виде защиты отчета является завершающим этапом практики.

Защита проводится на кафедре в присутствии комиссии. Отчет должен быть защищен в установленные сроки. В процессе защиты выявляется уровень результатов практики, оценивается полнота и правильность ответов на поставленные задачи. Защита отчета по практике проводится комиссией в составе руководителя (председателя) и двух сотрудников кафедры. По результатам защиты составляется протокол. Общий итог защиты отчета по научно-исследовательской работе выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента. Итоговой оценкой защиты отчета является зачет.

Требования к отчету по практике и тематика индивидуальных заданий, а также критерии их оценивания представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

8.1. Основные источники

1. Афонин, И. Д. Курс лекций по дисциплине «Организационные, правовые и финансовые аспекты научно-исследовательской работы» для студентов, обучающихся по программам подготовки магистров : учебное пособие / И. Д. Афонин. — Королёв : МГОТУ, 2019. — 127 с. <https://e.lanbook.com/book/149437>
2. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 368 с. — <https://e.lanbook.com/book/206300>
3. ГОСТ 7.32-2017. Межгосударственный стандарт. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления" (введен в действие Приказом Росстандарта от 24.10.2017 N 1494-ст)
4. Гунькин, В. А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции : учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Сусянок. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-6046938-4-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183483>

5. Емельянова, И. Н. Основы научной деятельности студента. Магистерская диссертация : учебное пособие для вузов / И. Н. Емельянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 115 с. — (Высшее образование). — <https://urait.ru/bcode/494080>
6. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья : учебное пособие / О. В. Перфилова, В. Ф. Винницкая, В. А. Бабушкин, С. И. Данилин. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2017. — 117 с. — ISBN 978-5-94664-346-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157789>
7. Планирование, организация, проведение эксперимента и патентование : учебное пособие / Т. В. Рязанова, Н. Ю. Демиденко, И. С. Почекутов, О. Н. Еременко. — Красноярск: СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2019. — 88 с. — <https://e.lanbook.com/book/147489>
8. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие для вузов / О. В. Сычева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7090-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169764>

8.2. Дополнительные источники

1. Долгошева, Е. В. Теория и организация научных исследований : методические указания / Е. В. Долгошева, А. В. Волкова, Е. Г. Александрова. — Самара : СамГАУ, 2021. — 36 с. — <https://e.lanbook.com/book/222140>
2. Лисин, П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-7416-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159518>
3. Матюшев, В.В. Положение по оформлению текстовой и графической части учебных и научных работ (общие требования) / В.В. Матюшев, Т.Н. Бастрон, Л.Н. Шатурина — Красноярск: Изд-во КрасГАУ, 2007. — 76 с.
4. 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.
5. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е издание. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 243 с.

8.3. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.
7. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
8. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
9. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
10. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

9 Материально-техническое обеспечение производственной практики

В целях материально-технического обеспечения практики должны быть предоставлены обучающимся, как со стороны университета, так и со стороны предприятия (организации) – базы прохождения практики, рабочие места.

На кафедре имеется специализированная аудитория (2-09 кабинет курсового и дипломного проектирования), оснащена спецоборудованием как для проведения практики (средства мультимедиа.), так и для проведения самостоятельной работы (стендами, макетами, информационно-измерительными системами, приборами, оборудованием, образцами).

При прохождении практики на предприятиях отрасли основные технологические цехи (отделения, подразделения) предприятий отрасли, на которые направляются обучающиеся для прохождения практики, должны быть снабжены современным аналитическим и технологическим оборудованием, инструментарием, метрологическим обеспечением

Пример оформления титульного листа по практике

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент образования и кадровой политики
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт пищевых производств
Кафедра ТХК и МП

Отчет

о практической подготовке обучающегося в форме практики

Вид практики: ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Тип практики: научно-исследовательская работа
в Профильной организации (предприятии, учреждении):

Студент	_____ (ФИО)
Курс/группа/ф. обучения Направление подготовки	_____ 19.04.02. «Продукты питания из растительного сырья»
Руководитель от ПО	_____ (Ф.И.О., должность)
Руководитель от ИПП	_____ (Ф.И.О., должность, уч. степень)
Дата сдачи отчета	«__» _____ 20 г.
Дата защиты отчета	«__» _____ 20 г.
Оценка	_____
Члены комиссии	_____ (ФИО, подписи)
	_____ (ФИО, подписи)

Красноярск, 20_ г.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу производственной практики

«Научно-исследовательская работа»

для студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств», разработанной Ермош Ларисой Георгиевной, доктором технических наук, профессором кафедры Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств ФГБОУ «Красноярский государственный аграрный университет»

Научно-исследовательская работа относится к производственной практике обязательной части блока 2 (Практики) для студентов направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств».

Научно-исследовательская работа нацелена на выполнение основных этапов магистерской диссертации.

В рабочей программе определены цели и задачи научно-исследовательской работы, раскрыты компетенции, формируемые у будущего специалиста, перечень планируемых результатов.

Структура рабочей программы соответствует требованиям - содержит организационно-методические данные - виды и план выполнения работ по каждому семестру, перечень тем индивидуальных заданий, рекомендуемую основную и дополнительную литературу, информационное и программное обеспечение, критерии оценки знаний и умений, методические рекомендации для студентов, проходящих практику.

Заключение: По содержанию, построению и оформлению рабочая программа по производственной практике «Научно-исследовательская работа», разработанная Л.Г. Ермош, соответствует требованиям высшей школы.

Доктор техн. наук,
профессор
каф. Технологии и организации
общественного питания
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан