Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор
по учебной работе
_____А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Научно-исследовательская работа»

Направление подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г., N199, учебным планом подготовки бакалавра по направлению *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г. протокол № 11

Составитель: Тедеева Фатима Лентоевна

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой _____ Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель_____ Агаева Ф.А.

1. Трудоемкость практики

В соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком учебного процесса по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, практика «Научно-исследовательская работа» (НИР) обучающихся проводится в конце 4 курса обучения в восьмом семестре.

Общая трудоёмкость научно-исследовательской работы составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

2. Цели и задачи практики

Целями практики по научно-исследовательской работе являются:

- систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний и умений, проводить научно-исследовательские работы в области технологии продуктов животного происхождения;
- формирование и закрепление у обучающихся навыков и умений самостоятельно проводить теоретические и экспериментальные исследования, направленные на дальнейшую разработку ассортимента продуктов животного происхождения.

Задачами практики являются:

- приобретение навыков формулирования цели и задач научного исследования, выбора и обоснования методики исследования;
- изучение обучающимися отечественных и зарубежных патентных и литературных источников по теме НИР с целью их использования при проведении теоретических и экспериментальных исследований и подготовки выпускной квалификационной работы;
- освоение методов исследования, анализа и обработки экспериментальных данных, полученных в ходе выполнения НИР;
- освоение современных информационных технологий и программных продуктов, применяемых для научных исследований в области технологии продуктов животного происхождения;
- проведение анализа, систематизации и обобщение научно-технической информации по теме исследований;
- оценка научной и практической значимости проводимых исследований и достоверности полученных результатов НИР;
- формирование навыков оформления результатов научных исследований (оформление отчета, написание научных статей, тезисов докладов);
- приобретение навыков работы на лабораторном оборудовании;
- проведение экспериментов в объеме, установленном индивидуальным планом.

3. Место практики в структуре ОПОП бакалавриата

Б2.В.02(Н). «Научно-исследовательская работа» входит в Блок 2 «Практики» ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и относится к вариативной части программы.

Практика НИР, как часть основной профессиональной образовательной программы, является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентами программы теоретического и практического обучения.

Прохождение практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» (ОК-4, ПК-8, ПК-17); «Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов» (ПК-4, ПК-5); «Общая технология отрасли (продуктов животного происхождения)» (ОПК-2; ПК-12; ПК-28); «Пищевая биотехнология» (ОПК-2, ПК-1); «Метрология и стандартизация» (ОПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-17); «Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)» (ОПК-3; ПК-5; ПК-24); «Технология мяса и мясных

продуктов» (ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-31); «Технология молока и молочных продуктов» (ПК-7; ПК-11; ПК-20; ПК-31); «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения» (ПК-1; ПК-5).

Для успешного прохождения практики «Научно-исследовательская работа» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции и достижения заданного уровня их освоения, приведенного в таблице 1.

Таблица 1- Требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимые при прохождении НИР и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин

Сформированные компетенции		Требования к сформированным знаниям, умениям и навыкам	
ОК-4	способность развития умения толкования и правоприменения правовых норм, регулирующих будущую профессиональную деятельность	Знать	основные законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в области будущей профессиональной деятельности
		Уметь	использовать нормативные правовые документы, регламентирующие деятельность в области будущей профессиональной деятельности
		Владеть	навыками анализа, синтеза и систематизации при применении правовых норм российского законодательства
ОПК-2	способность сравнивать различные методы разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать	основные направления в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Уметь	провести сравнение различных методов разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
		Владеть	приемами и методами сравнения идей по разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Знать	основные требования, предъявляемые к готовой продукции
		Уметь	использовать принципы технологического контроля качества готовой продукции
		Владеть	методами технологического контроля качества готовой продукции
ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать	требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил
		Уметь	отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
		Владеть	навыками оценочной методологии
ПК-4	способность проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых измерений	Знать	принципы измерения, наблюдения, составлять описания проводимых измерений
		уметь	проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых измерений
		Владеть	приемами проведения измерения, наблюдения, составлять описания проводимых измерений

ПК-5	способность использовать знания физико-химических, микробиологических основ и общих принципов производства продуктов из животного сырья	Знать	физико-химические, микробиологические основы и общие принципы производства продуктов из животного сырья
		Уметь	использовать знания физико-химических, микробиологических основ и общих принципов производства продуктов из животного сырья;
		Владеть	физико-химическими, микробиологическими основами и общими принципами производства продуктов из животного сырья
ПК-7	способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать	требования к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
		Уметь	применять методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
		Владеть	методологией норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Знать	основы технического регулирования и стандартизации; требования к содержанию и оформлению стандартов разных категорий и видов; порядок разработки и утверждения национальных стандартов
		Уметь	работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия продуктов животного происхождения
		Владеть	навыками работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами; методологией разработки нормативной и технической документации, технических регламентов
ПК-11	способность к анализу влияния-способа организации технологического процесса на степень управления им	Знать	основные направления при организации технологического процесса на степень управления им
		Уметь	провести сравнения различных концепций по проблеме выбора метода наиболее рационального способа организации технологического процесса на степень управления им
		Владеть	навыками применения методов исследования в объеме необходимом для решения производственных и исследовательских задач
ПК-12	способность к оценке качества выполняемых работ по рабочим профессиям	Знать	требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ
		Уметь	оценить качество выполняемых работ
		Владеть	приемами систематизации информации, помогающей провести оценку качества выполняемых работ по рабочим профессиям
ПК-17	готовностью выполнять	Знать	законодательство РФ в области стандартизации и

	работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия		подтверждения соответствия; процедуры и формы подтверждения соответствия
		Уметь	применять правила и нормы технического регулирования; применять правила оценки соответствия сырья и пищевой продукции; организовывать на предприятиях работу по стандартизации; проводить процедуры подтверждения соответствия
		Владеть	правилами оформления сертификата соответствия и декларации о соответствии; навыками работы по подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; правилами оформления декларации о соответствии
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	Знать	новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
		Уметь	осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов животного происхождения
		Владеть	навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов животного происхождения
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	Знать	традиционные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения
		Уметь	организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий.
		Владеть	навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий
ПК-28	способность интерпретировать и представлять проекты научных разработок и способы защиты интеллектуальной собственности	Знать	способы и методы защиты научно-исследовательских разработок
		Уметь	представлять результаты проектов научных разработок
		Владеть	способами представления проектов и защиты разработок интеллектуальной собственности
ПК-31	способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат	Знать	основные виды технологического оборудования пищевых производств, нормы времени, нормативы материальных затрат, виды и пропорции поступающего сырья, тары и упаковочных материалов, расположение сырьевых источников и цехов;
		Уметь	рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов;
		Владеть	навыками организации рабочих мест, размещения оборудования; опытом работы с генеральным планом предприятия, планами технического оснащения цехов пищевого предприятия

	(технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)		

Знания и практические навыки, полученные при прохождении практики (научно-исследовательская работа), используются при выполнении ВКР и в дальнейшей профессиональной деятельности.

4. Требования к результатам прохождения практики

Процесс прохождения практики НИР направлен на формирование следующих компетенций:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований
ПК -26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	знать	***уметь***	***владеть***
ПК-25	системы программирования и программные средства работы на персональном компьютере; - основы планирования эксперимента по заданной методике в области технологии продуктов питания	- работать в качестве пользователя персонального компьютера; - использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; - создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет	- навыками поиска и обмена информации в локальных и глобальных компьютерных сетях; -техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.
ПК -26	- основные тенденции развития современных пищевых технологий;	- источники научно-технической информации,	- навыками работы в химической и технологической

	- правила работы в химической и технологической лаборатории; - методику работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией; - основы технологии производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с индивидуальным заданием	отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания животного происхождения; - анализировать и обобщать научно-техническую информацию, составлять литературный обзор по теме исследования; - определять и формулировать цели и задачи исследования в соответствии с индивидуальным заданием	лаборатории; - навыками работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией; - опытом организации и проведения экспериментов по заданной методике в области технологии продуктов питания животного происхождения;
ПК-27	- структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевой отрасли; - направления научных исследований в области технологии продуктов животного происхождения; - приборы и оборудование, используемые в научно-исследовательской лаборатории; - математическую обработку результатов исследования, правила составления отчета о проведенной научно-исследовательской работе	- самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность; - применять освоенные знания в области переработки сырья животного происхождения; - применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах.	- навыками обобщения полученных экспериментальных данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований.
ПК-28	основные понятия научно-исследовательской работы; общую методологию научного творчества.	- обосновывать направление научного поиска, достижения результата; - пользоваться методами научного познания; применять полученные знания при решении профессиональных задач.	- навыками подготовки к написанию научной работы и накоплению научной информации; - работы над рукописью научной работы; оформления научной работы.

5. Место и сроки проведения практики

Тип производственной практики: научно-исследовательская работа.

Способ проведения - стационарная, выездная.

Практика в форме НИР является составной частью образовательной программы бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и может проводиться на пищевых перерабатывающих предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и в лабораториях, дисплейных классах, на кафедрах факультета химии, биологии и биотехнологии.

Практика «Научно-исследовательская работа» проводится в сроки, установленные учебным планом и графиком учебного процесса: в течении 2 недель на 4 курсе в 8 семестре для студентов очной формы обучения.

6. Структура и содержание практики НИР

В процессе прохождения практики НИР активно используется обучение на основе опыта, применяется исследовательский метод, в рамках которого предполагается самостоятельный поиск материала, по заданиям, которые указаны в программе практики. В процессе прохождения практики НИР студент может обращаться за консультациями и помощью в решении отдельных вопросов, связанных с прохождением практики, к преподавателю кафедры, осуществляющему текущее руководство. Сроки сдачи и защиты отчетов по практике НИР устанавливаются руководителем практикой студентов. Содержание практики НИР определяется выпускающей кафедрой в соответствии с учебным планом и программой.

Структура и содержание практики НИР представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Структура и содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный	Установочная лекция. Ознакомление студентов с индивидуальным заданием, целями и задачами практики. Инструктаж по технике безопасности	6	Запись в дневнике, журнал по ТБ
2.	Исследовательский	Освоение методологии организации и проведения научно-исследовательской работы, ознакомление с особенностями научной работы и этикой научного труда	8	Запись в дневнике
		Сбор информации, выбор методик и средств решения поставленной задачи; освоение современных методов исследования, в том числе инструментальных	10	Запись в дневнике
		Составление программно-методологической схемы исследования. Проведение всех этапов экспериментальной части научно-исследовательской работы в соответствии с тематикой ВКР. Ознакомление с правилами оформления и размещения	50	Запись в дневнике

		публикаций; способами анализа публикационной активности.		
3.	Заключительный	Обработка результатов эксперимента, формулирование выводов и предложений; составление научных отчетов и выступления на научных конференциях; выполнения выпускной квалификационной работы	30	Отчет, статья, подготовка презентации, доклада
4.	Отчетный	Сдача зачета и дневника по практике. Подготовка материалов к защите отчета. Защита отчета	4	Дифференцированный зачет
	Итого:		**108**	

Перед началом производственной практики (научно-исследовательская работа) необходимо ознакомиться с правилами безопасной работы и пройти инструктаж по технике безопасности. В соответствии с индивидуальным заданием составляется план прохождения практики, включая детальное ознакомление с проводимыми в лаборатории научными исследованиями, методами организации научно-исследовательской работы, изучение методов исследования, выполнение конкретной научно-исследовательской работы, сбор материалов для отчета по практике.

В процессе прохождения практики студенты выполняют индивидуальное задание, которое выдается каждому студенту по темам, связанным с научной работой кафедры или предприятия. Темами индивидуальных заданий могут являться также вопросы для подготовки к написанию выпускной квалификационной работы.

Индивидуальное задание выдается руководителем ВКР или преподавателем, ответственным за организацию практики от кафедры.

6.1. Планируемые образовательные результаты производственной практики (НИР)

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Коды формируемых компетенций	Планируемый результат обучения /Индикаторы сформированности компетенции
1.	Подготовительный этап	ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28	По окончании практики НИР обучающийся сможет: - работать в качестве пользователя персонального компьютера; - использовать информационно-поисковые системы для нахождения нужной информации; - создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; - использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; - анализировать и обобщать научно-техническую информацию, составлять литературный обзор по теме исследования; - определять и формулировать цели и задачи исследования, проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты;

			- самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность; применять освоенные знания в области переработки сырья животного происхождения; - применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах при решении профессиональных задач.
2	Исследовательский этап	ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28	По окончании практики НИР обучающийся сможет: - работать в качестве пользователя персонального компьютера; - использовать информационно-поисковые системы для нахождения нужной информации; - создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; - использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; - анализировать и обобщать научно-техническую информацию, составлять литературный обзор по теме исследования; - определять и формулировать цели и задачи исследования, проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты; - самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность; применять освоенные знания в области переработки сырья животного происхождения; - применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах при решении профессиональных задач.
3	Заключительный этап, отчетный этап	ПК-25, ПК-26, ПК-27, ПК-28	По окончании практики НИР обучающийся сможет: - работать в качестве пользователя персонального компьютера; - использовать информационно-поисковые системы для нахождения нужной информации; - создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; - использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; - анализировать и обобщать научно-

			техническую информацию, составлять литературный обзор по теме исследования; - определять и формулировать цели и задачи исследования, проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты; - самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность; применять освоенные знания в области переработки сырья животного происхождения; - применять современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах при решении профессиональных задач.

7. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата) реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм освоения образовательной программы с целью формирования и развития профессиональной компетентности обучающихся.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, при организации и прохождении учебной практики используются следующие современные образовательные технологии, в т. ч. инновационные:

– информационно-коммуникационные технологии (у студентов имеется возможность получать консультации руководителя практики посредством электронной почты, дистанционной форме);

– проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);

– развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);

– личностно ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);

- компьютерные технологии (необходимы практиканту для сбора, обработки и хранения информации, полученной во время прохождения практики НИР);

– рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).

- мультимедийные технологии (используемые практикантом для демонстрации наглядного материала и доклада во время защиты отчета по практике НИР);

- научно-исследовательские (сбор, обработка и анализ фактического технического и литературного материала и информации).

8. Учебно-методическое обеспечение организации и проведения производственной практики

В программе НИР студента указываются виды, этапы научно-исследовательской работы, в которых студент должен принимать участие, например,:

- изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);
- принимать участие в стендовых и производственных испытаниях разработок (программных продуктов), проектов и др.;
- составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);
- выступить с докладом на конференции и т. д.).

Студент обязан добросовестно и качественно выполнять порученную работу на любом этапе практики, активно участвовать в общественной деятельности производственных подразделений, способствуя успеху выполнения работ.

Кроме этого, во время прохождения практики НИР студент:

- ведет конспект, который в дальнейшем может быть использован для составления отчета по практике;
- собирает и обобщает материалы;
- соблюдает распорядок дня и режим работы, установленные в подразделении;
- ведет ежедневный учет выполнения программы практики в дневнике и накапливает материал для составления отчета;
- после окончания практики на основе данных, отраженных в дневнике, составляет отчет о проделанной работе и представляет его преподавателю – руководителю для подведения итогов практики.

Отдельная текущая аттестация по отдельным разделам (этапам) учебной практики, осваиваемым студентом самостоятельно не требуется.

Методические указания к составлению отчета о прохождении практики НИР

Отчетные материалы включают в себя:

- дневник прохождения практики НИР (Приложение 1);
- письменный отчет, содержащий анализ условий прохождения практики с выводами и предложениями, заверенный подписью руководителя и печатью профильной организации (Приложение 2);
- характеристику, подписанную общим или непосредственным руководителем практики, заверенную печатью профильной организации.

В дневнике отражается работа, выполняемая студентом в определенные даты производственной практики. Записи в дневнике должны содержать краткое описание выполненной работы. Дневник проверяется и подписываются руководителями практики от профильной организации, заверяется печатью.

Формой отчетности по научно-исследовательской работе является отчет по практике. Письменный отчет выполняется в соответствии с индивидуальным заданием руководителя практики (Приложение 3). Цель отчета - показать степень полноты выполнения студентом программы и задания практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями задания, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Отчет по практике выполняется в соответствии с требованиями методических указаний по оформлению учебных текстовых работ. Текст отчета должен быть набран на компьютере шрифтом Times New Roman размером 14 пт при оформлении текста с использованием текстового редактора Microsoft Word на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297мм) через полтора межстрочных интервала.

Шрифт, используемый в иллюстративном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.), при необходимости может быть меньше основного, но не менее 10 пт.

Поля страницы должны быть следующие:

- левое поле - 30 мм;
- правое поле -10 мм;
- верхнее поле - 20 мм;
- нижнее поле - 20 мм.

Каждый абзац должен начинаться с красной строки. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту (1,25 см). Текст выравнивается по ширине.

Каждый вопрос освещается по возможности кратко, но в полном объеме. В необходимых случаях в отчете приводятся схемы, графики, диаграммы и рисунки, примеры расчетов. Примерный объем отчета о прохождении производственной практики должен составлять не меньше 10-15 печатных страниц.

Те материалы, которые не обсуждаются в тексте отчета по практике, должны быть помещены в приложение к тексту.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на практику.

Структура отчета:

- содержание;
- введение;
- основная часть:

1. Анализ литературных источников по теме исследования;
2. Результаты исследования;

- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов и т.п.

К отчету подшивается (после титульного листа):

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета, студентом;

Все страницы должны быть пронумерованы. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не проставляется и оформляется по установленной форме (приложение 1).

Номера страниц проставляются в правом верхнем углу арабскими цифрами. При оформлении отчета следует соблюдать следующие правила. После заголовка точка не ставится, подчеркивать заголовки не следует. Номер соответствующего раздела или подраздела ставится в начале заголовка, номер пункта – в начале первой строки абзаца, которым начинается соответствующий пункт.

Таблицы и рисунки должны нумероваться в пределах раздела. Над соответствующей таблицей помещается надпись «Таблица» с указанием номера и каждая таблица должна иметь содержательный заголовок. Каждый рисунок должен иметь содержательную подпись, которая записывается под рисунком в одну строку с номером.

В список литературы в алфавитном порядке включают все использованные источники. Количество источников должно быть не меньше 5. Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент бакалавриата представляет на проверку руководителю практики от университета.

По результатам защиты отчета по практике руководитель определяет степень выполнения индивидуального задания студентом и достижения планируемых результатов практики.

9. Оценочные средства по итогам прохождения практики НИР

Промежуточная аттестация и текущий контроль осуществляется преподавателем, ведущим учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в соответствии с планом практики.

Промежуточная аттестация по практике

1. Промежуточная аттестация по итогам прохождения каждой части практики НИР проводится в виде зачета.

2. Результаты промежуточной аттестации обучающегося оцениваются по следующей шкале:

«Зачтено» (дифференцированный зачет) - обучающийся продемонстрировал знания, умения и навыки, являющиеся результатами освоения компетенций по программе практики на пороговом уровне;

«Не зачтено» - обучающийся продемонстрировал знания, умения и навыки, являющиеся результатами освоения компетенций по программе практики на уровне, не соответствующем пороговому.

3. В качестве оценочных средств при проведении промежуточной аттестации и контроля самостоятельной работы по практике используются:

- индивидуальное задание руководителя практики;
- рабочий график (план) проведения практики;
- характеристика с места практики;
- отчетные материалы по практике;
- собеседование и консультации с руководителем практики.

4. Руководитель практики от Университета проводит аттестацию по практике. В проведении аттестации могут принимать участие руководители практики от организаций, где обучающиеся проходили практику, представители иных организаций-работодателей. Аттестация по практике может проходить индивидуально или коллективно с участием обучающихся одной или нескольких учебных групп в форме коллективного обсуждения результатов, полученных на практике, индивидуально или в малых группах.

Конкретные формы проведения аттестации определяются руководителем практики (руководителями практики) и заблаговременно доводятся до сведения обучающихся.

Форма текущего контроля

- общение руководителя практики студентов от кафедры с руководителем практики по месту прохождения практики студентов через электронные средства связи;
- общение со студентами, проходящими практику, по вопросам практики через электронные средства связи, либо лично.

Итогом завершения практики является дифференцированный зачет, который проводится на факультете химии, биологии и биотехнологии СОГУ. Научно-исследовательская работа оцениваются как самостоятельная дисциплина, максимальный бал по которой составляет 100 баллов. За практику выставляется оценка по пятибалльной шкале. Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно «неудовлетворительно» в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов СОГУ:

100 – 86 балл – оценка «отлично»;

85 – 71 балл - оценка «хорошо»;

70 – 56 балл – оценка «удовлетворительно»;

менее 56 баллов – «неудовлетворительно».

Критерии оценки результатов прохождения и защиты практики:

№	Критерии оценки	баллы
1	Уровень теоретической подготовки	15
2	Уровень выполнения программы практики	15
3	Уровень выполнения индивидуального задания	20
4	Наличие в отчете анализа и самостоятельных выводов	20
5	Качество оформления отчетной документации	10
6	Уровень самостоятельности и инициативности	15
7	Умение работать с источниками информации	5
	Итого	**100**

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Университета. В ходе защиты оцениваются:

- объем выполнения индивидуального задания;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики (характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации);
- отчёт о прохождении практики;
- результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации. В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

Студенты, не получившие положительной оценки по производственной практике (НИР), считаются не выполнившими учебный план и не допускаются к защите выпускной квалификационной работы.

Критерии оценивания уровня освоения компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	**«пороговый»**	**«продвинутый»**	**«высокий»**
Компетенции не сформированы.	Компетенции сформированы.	Компетенции сформированы.	Компетенции сформированы.
Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического	Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

		навыка.	
Описание критериев оценивания			
– выполнено менее 60 % заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на учебную практику; – не подготовлен отчет по учебной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий; – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	- выполнено 60 %- 69% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на учебную практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	- выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на учебную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики; – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на учебную практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей; в результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики; – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
Оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

По итогам учебной практики студент составляет письменный отчёт, соответствующий требованиям, установленным настоящей рабочей программой.

Перечень типовых вопросов для подготовки к защите отчета по практике НИР

1. Сформулируйте цели и задачи практики (НИР) с учетом специфики предприятия.
2. Назовите современные методы исследования, применяемые при экспертизе молочных (мясных) продуктов.
3. Охарактеризуйте производственную мощность предприятия.

4. Какие производственные цеха входят в состав предприятия?

5. Какой ассортимент молочных (мясных) продуктов выпускает предприятие

6. Назовите требования, предъявляемые к качеству молока – сырья согласно нормативным документам.

7. Назовите основные этапы обработки молока (мяса убойных животных).

8. Назовите пороки молока, и меры их предупреждения.

9. Какие виды лабораторий существуют на предприятии?

10. Какие методики применяют для определения показателей качества поступающего сырья и готовой продукции?

11. Что входит в обязанности работников приемно-моечного отделения?

12. Перечислите требования к качеству готовой продукции, вырабатываемые на предприятии.

13. Назовите порядок подтверждения соответствия молочных (мясных) продуктов.

14. Охарактеризуйте должностные обязанности рабочих на различных технологических операциях.

15. Назовите условия и сроки хранения готовой продукции и на предприятии.

16. Организация службы охраны труда на производстве.

17. Какие теоретические знания, полученные в ходе обучения необходимы технологу молочной (мясной) продукции в их профессиональной деятельности?

18. Назовите источники научно-технической информации (журналы, интернет-сайты) по технологии молока и молочных (мяса и мясных) продуктов.

19. Какие методы экспериментальной работы применяют в лаборатории предприятия при решении производственных задач.

20. Современные тенденции в технологии молочных (мясных) продуктов.

Оценочный лист защиты отчета по практике НИР

Оценка (баллы)	Описание
«отлично» 86-100 баллов	*Во введении* четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом учебной практики. *В основной части* логично, связно и полно освещены вопросы, предусмотренные программой учебной практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны конкретные выводы и предложения по совершенствованию работы предприятия по всем аспектам его деятельности. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана отличная оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент излагает основные позиции отчета и делает выводы по выполненному заданию. После доклада студент отвечает на все дополнительные вопросы.
«хорошо» 71-85 баллов	*Во введении* четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом учебной практики. *В основной части* логично, связно, но не полно освещены вопросы,

	предусмотренные программой учебной практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны конкретные выводы и предложения по совершенствованию работы предприятия по всем аспектам его деятельности. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана достаточно высокая оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент достаточно хорошо излагает основные позиции отчета и делает недостаточно четкие выводы по выполненному заданию. После доклада студент отвечает не на все дополнительные вопросы.
«удовлетворительно» 56 -70 баллов	*Во введении* не четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом учебной практики. *В основной части* логично, связно, но не полно освещены вопросы, предусмотренные программой учебной практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны выводы и предложения по совершенствованию работы торгового предприятия. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана хорошая оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент слабо излагает основные позиции отчета, индивидуальное задание выполнено не в полном объеме. После доклада студент слабо или совсем не отвечает на дополнительные вопросы.
«неудовлетворительно» менее 56 баллов	При прохождении учебной практики студентом не полностью выполнена программа практики. Полнота и качество собранного материала для написания отчета не соответствуют требованиям. Не вел дневника практики. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана удовлетворительная оценка студенту в отзыве-характеристике.

10. Учебно - методическое и информационное обеспечение практики

а) нормативно-правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Принят Решением Совета Евразийской экономической

комиссии от 9 октября 2013 года N 67(с изменениями на 19 декабря 2019 года). [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/499050562

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/499050564

4. ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Национальный стандарт Российской Федерации. СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». - [Электронный ресурс]// Кодекс. Техэксперт: Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-r-7-0-5-2008

5. ГОСТ 7.1-2003 «Межгосударственный стандарт. СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» - [Электронный ресурс] // Кодекс. Техэксперт: Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200034383

6. ГОСТ 7.82-2001 «Межгосударственный стандарт. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов». - [Электронный ресурс] // Кодекс. Техэксперт: Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200025968

а) основная литература:

1. Рогов, И. А. Технология мяса и мясопродуктов [Текст]. В 2 кн. Кн. 2. Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.

2. Карпеня М.М. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2015. - 410 с.: 60x90 1/16. - (ВО: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com/

3. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. – СПб: Изд-во «Лань», 2012. – 384 с.

4. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов. / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – М.: Колос, 2004. – 452 с.

б) дополнительная литература:

5. Ганина В.И. Производственный контроль молочной продукции: Учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 248 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: http://znanium.com /

6. ЭБС «Znanium.com» Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности: учебник/ под ред. В.М. Поздняковского -М: ИНФРА-М, 2014 - 336 с - Режим доступа: http://znanium.com/

7. Храмцов, А. Г. Безотходная переработка молочного сырья: учеб. пособие / А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. – М.: КолосС, 2008. - 200 с.

8. Кудряшов, Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. / Л.С. Кудряшов. – М: Дели принт. – 2012. – 160 с.

9. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с.

10. Биотехнология мяса и мясопродуктов: курс лекций: учеб. пособие / И. А. Рогов [и др.]. – М.: ДеЛи принт, 2009. - 294 с.

11. Функциональные продукты питания: учеб. пособие / Р. А. Зайнуллин [и др.]. – М.: КНОРУС, 2012. - 304 с.

12. Вышемирский, Ф.А. Производство масла из коровьего молока в России [Текст]: научное издание / Ф. А. Вышемирский. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 281с.

13. Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник. – 4-е изд. перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2010. – 336 с.

14. Лях, В.Я. Справочник сыродела: справочное издание / В.Я. Лях, И.А. Шергина, Т.Н. Садовая. – СПб.: Профессия, 2011. – 680 с.

15. Практические рекомендации сыроделам: 197 вопросов и ответов: научное издание / ред., сост. П.Л.Г. МакСуини. – СПб.: Профессия, 2010. – 374 с.

16. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради): учебное пособие / Н. А. Тихомирова. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 144 с.

17. Арсеньева, Т.П. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т. 4. Мороженое / Т.Л. Арсеньева. – СПб.: ГИОРД, 2003. – 184 с.

18. Крусь, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов / Крусь Г.Н. и [др.] под ред. А. М. Шалыгина. – М.: Колос, 2007. – 455 с.

19. Технология молока и молочных продуктов / Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В. – М.: Колос, 2008. – 455 с. – ISBN 978–5–9532–0599–3

20. Шидловская, В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: справочник / В.Н. Шидловская. – М.: Колос, 2004. – 359 с.

г) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам ((требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

1. Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (https://dvs.rsl.ru).
2. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).
3. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.)
4. Универсальная баз данных East View (https://dlib.eastview.com). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov
5. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru
6. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru)
7. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).
8. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/).

Рекомендуемые интернет- адреса:

Росстандарт: ttps://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts/technicalregulationses
Библиотека. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: http://window.edu.ru;
Российская электронная библиотека: http://www.elbib.ru;
Публичная Интернет-библиотека: http://www.public.ru;
Студенческая библиотека – онлайн: http://www.referats.net
Официальный сайт журнала «Стандарты и качество»: http://www.ria-stk.ru/
Сайт «Электронная библиотека учебников. Российское образование»: http://www.ibook-edu.ru.

11. Материально-техническое обеспечение практики НИР

Проведение групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся осуществляется в аудитории 101А (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенная: преподавательским столом и стулом; столами и стульями обучающихся; кафедрой; классной доской, мультимедийным комплексом (проектор, экран), ноутбуком, колонками, интерактивным мультимедийным оборудованием (доска FOX IB82, проектор Aser U5200, компьютер для офисов в комплекте, ноутбук Acer Aspire); программным обеспечением: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ); система тестирования Sunrav WEB Class; система компьютерной верстки MikTex, лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение - бессрочно);

интегрированная среда разработки Eclipse; демонстрационные и учебно-наглядные пособия.

Для проведения исследований используется аудитория № 613 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенный: преподавательским столом и стулом; столами и стульями для обучающихся; кафедрой; классной доской, интерактивным мультимедийным оборудованием (доска FOX IB82, проектор Aser U5200 на колонки), ПК преподавателя, ПК обучающихся, лабораторным оборудованием: микроскопы Микмед-6 вар.7, pH-метр-милливольтметр PH-150МИ, анализатор качества молока «Лактан 1-4 М», весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П, спектроскоп двухтрубный, стерилизатор ГП-40, шейкер цифровой орбитальный MS 1, фотометр концентрационный КФК 5М, центрифуга ЦЛ «Ока», центрифуга ОПНЗ, прибор Чижовой «Элекс 7», магнитная мешалка с подогревом, нитрат –тестер «СОЭКС», секундомер СОСпр-2б-2-000 (двухкнопочный), блендер, баня водяная; программным обеспечением.

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат» продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020 г. -12.2021г.

11. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол№ 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.

Приложение 1

Титульный лист дневника практики

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ
«Научно-исследовательская работа»

студента (ки) _____(Ф.И.О.) группы _____

Место прохождения практики _____

Дата начала практики “_____” _____ 20_____г.

Дата окончания практики “_____” _____ 20_____г.

Владикавказ, 20..

Учет выполненной работы

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и указания руководителей практики	Отметка о выполнении работы (оценка и подпись руководителя практики

Руководитель практики от организации _____(подпись)

Руководитель практики от кафедры _____(подпись)

Студент-практикант _____(подпись)

Приложение 2

Титульный лист отчета по практике

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра **товароведения и технологии продуктов питания**

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ
(Научно-исследовательская работа)

(*указывается место прохождения***)**

Исполнитель: студент(ка) ___ курса ОФО
направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(ФИО студента)

Руководитель практики:
(*ученая степень, должность, ФИО руководителя)*
.

Владикавказ 20..

Приложение 3

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ЗАДАНИЕ
на практику

Студенту(ке) _____
Группа _____
Направление подготовки _____
_____
Профиль _____

*Содержание задания:*_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель практики _____

Дата выдачи задания: «_____» _____20____г.