

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)

Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания



УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета

О.В. Яковлев

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика - научно-исследовательская работа

Вид практики – производственная

Уровень основной профессиональной образовательной программы – магистратура

Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) – Технология продуктов из водных биоресурсов

Учебный план 2021 года разработки

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, учебного плана.

Программу разработали О.Е. Битютская О.Е. Битютская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»;

О.В. Яковлев О.В. Яковлев, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»;

В.В. Богомолова В.В. Богомолова, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Рассмотрено на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 16 от 23.08 2021 г. Зав. кафедрой О.Е. Битютская О.Е. Битютская

1 Тип практики, способ и формы ее проведения

Тип практики – научно-исследовательская работа

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – дискретная.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП магистратуры обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины
ОК-1. Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: – основные методы сбора и анализа информации, способы формализации цели и методы ее достижения. Уметь: – анализировать, обобщать и воспринимать информацию; ставить цель и формулировать задачи по её достижению. Владеть: – культурой мышления.
ОК-3. Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	Знать: – алгоритм научного поиска, характеристику основных элементов научной работы. Уметь: – осуществлять этапы поиска авторского решения. Владеть: – навыками творческого решения задачи.
ОПК-1. Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Знать: – основные приемы аннотирования, реферирования и перевода специальной литературы. Уметь: – осуществлять поиск новой информации при работе с учебной, общенаучной и специальной литературой; составлять тезисы и аннотации к докладам по изучаемой проблематике.
ОПК-3. Способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питанием материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знать: – основные экономические предпринимательской деятельности. Уметь: – использовать экономические знания в организации предпринимательской деятельности. Владеть: – навыками разработки эффективной стратегии и формирования политики обеспечения предприятий питания материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций.
ОПК-4. Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знать: – правила оформления документов на предприятии, перечень документов, их сроки действия. Уметь: – использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; – использовать нормативную документацию, принятую в пищевой промышленности (законы Российской Федерации, технические регламенты, технические международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации). Владеть: – схемой документооборота на предприятии.
ОПК-5. Способностью создавать и поддерживать имидж организации	Знать: – критерии для создания и поддержания имиджа организации, стратегию развития организации. Уметь: – создавать позитивный имидж организации.

	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемами создания имиджа предприятия, организации через свою социальную и производственную деятельность.
<p>ПК-16. Способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современные проблемы нутрициологии, биотехнологии, технологии пищевой продукции из водных биоресурсов; – функции компонентов пищи в обеспечении здоровья человека и качества пищевых продуктов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять знания по современным проблемам науки. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – знаниями в области технологии пищевой продукции и применять их при планировании и проведении НИР.
<p>ПК-17. Способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – задачи исследования, методы экспериментальной работы. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы; – интерпретировать и представлять результаты научных исследований. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами экспериментальной работы; – методологией интерпретации результатов научных исследований.
<p>ПК-18. Способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современные аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять исследования с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современной аппаратурой и методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
<p>ПК-19. Способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методологию всеобщего управления качеством на основе международных стандартов; - основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; - медико-биологические требования к проектируемому продукту. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять поиск и анализ технической информации и документации; - разрабатывать алгоритм проектирования пищевого продукта; - использовать модели систем качества. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества.
<p>ПК-20. Способностью представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы использования информационных технологий при решении задач в профессиональной деятельности; - профессиональную терминологию; - аналитические методы обработки результатов исследования и методологию представления результатов в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновать актуальность, новизну, теоретическую и практическую значимость собственного исследования; - определять методологию научного исследования, делать выводы из проведенного исследования и определять перспективы дальнейшей работы. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки презентации по результатам индивидуального научного исследования; - профессиональной терминологией при презентации проведенного исследования;

	- основными приемами ораторского искусства, научным стилем изложения собственной концепции.
ПКД-1. Готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Знать: - международные стандарты в области качества; современные версии систем управления качеством, современные версии систем управления качеством в конкретных условиях производства на основе международных стандартов. Уметь: - адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; Владеть: - навыками по обоснованию выводов и рекомендаций по организации системы управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов.
ПКД-2. Способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами	Знать: - методологические принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий. - основы математического моделирования; - технологические схемы производства продуктов из ВБР; - формализованные данные потерь в основных процессах пищевых производств, требующие корректировки пищевой ценности продукта; - физиологические особенности и предпочтения людей тех групп, для которых проектируется продукт. Уметь: - с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов. Владеть: - научными основами проектирования продуктов питания с заданными свойствами; - способами и методами обогащения пищевых систем; - математическим аппаратом для расчета рецептур; - планированием эксперимента, обработкой и представлением полученных результатов.
ПКД-3. Способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения	Знать: - биохимическую специфику важнейших промысловых видов гидробионтов; - характеристики биохимических процессов, вызывающих глубокие изменения природных свойств гидробионтов в процессе переработки и хранения, роль их биохимических составляющих при производстве пищевых продуктов для здорового питания; - основные понятия и термины микробиологии продуктов из ВБР. Уметь: - использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; - самостоятельно решать конкретные задачи из различных разделов естественнонаучных дисциплин; - анализировать литературные данные по методам и технологиям получения БАВ и использовать их в практической деятельности; - выявлять наиболее ценные составляющие гидробионтов – рыб, беспозвоночных и водорослей, сохранять их биологически активные компоненты; - обосновывать оптимальные соотношения компонентов при производстве продуктов питания повышенной биологической ценности на основе гидробионтов. Владеть: - изучением новейших достижений науки и техники по переработке ВБР; - методами определения химического состава, пищевой и биологической ценности гидробионтов; - навыками поиска, анализа и обобщения необходимой информации. - навыками экспериментальных исследований; - логически верно и аргументировано защищать результаты своих исследований.
ПКД-4. Готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного	Знать: - основы патентно-информационного обеспечения инновационной деятельности; - методы управления инновациями. Уметь: - организовать планирование нововведений; - применять соответствующие методы управления инновациями. Владеть:

производства	- навыками управления нововведениями; - методами оценки и выбора нововведений.
--------------	---

3 Место практики в структуре образовательной программы

Практика относится к части ОПОП, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП. В соответствии с учебным планом производственная практика – научно-исследовательская работа проводится на 1 курсе 1, 2 семестре и на 2 курсе 3, 4 семестре очной и заочной форм обучения.

Научно-исследовательская работа является одним из важных элементов учебного процесса подготовки магистров и способствует, наряду с другими видами практик, закреплению и углублению теоретических знаний студентов, полученных при обучении, умению ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы, а также приобретению и развитию навыков самостоятельной профессиональной работы.

Научно-исследовательская работа базируется на знании и освоении материалов дисциплин обязательной части и дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений: сырьевая база отрасли, управление качеством пищевой продукции, математическое моделирование, методология проектирования продуктов питания из водных биоресурсов, интеллектуальная собственность, профессиональный иностранный язык, сенсорный анализ продуктов из водных биоресурсов и др.

Научно-исследовательская работа – часть практики магистранта, в которую входят научно-исследовательская работа в семестрах и подготовка магистерской диссертации.

Основным нормативно-методическим документом, регламентирующим научно-исследовательскую работу магистрантов, является программа НИР.

Научно-исследовательская работа может проходить на базе ФГБОУ ВО «КГМТУ», а также на базе учреждений (предприятий, организаций) пищевой промышленности различных форм собственности, проводящих исследования, отвечающие целям и задачам практики.

Конкретный перечень объектов НИР устанавливается на основе типовых двусторонних договоров между учреждениями (предприятиями, организациями) и вузом. Часть студентов (по согласованию с деканатом) может распределяться на практику по персональным заявкам организаций.

4 Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях

Общая трудоемкость практики составляет 39 з.е., 1404 ч.

Продолжительность практики – 25 1/6 недели.

5 Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Виды учебной / производственной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость	Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Прохождение инструктажей по технике безопасности и противопожарной безопасности. Проведение патентных и литературных исследований по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении ВКР; изучение действующей научно-технической документации; изучение и выбор методов анализа и обработки экспериментальных данных; освоение информационных технологий в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере; изучение требований к порядку внедрения результатов научных исследований и разработок; разработка плана НИР	Собеседование Текущий контроль руководителя практики
2	Основной	Теоретическое или экспериментальное исследование в рамках поставленных задач, включая математический (имитационный) эксперимент.	Текущий контроль руководителя

		Проведение экспериментальных работ с получением опытных образцов. Сбор, обработка, анализ полученных результатов; сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами; определение достоверности полученных результатов. Разработка физических и математических моделей исследуемых процессов. Анализ научной и практической (социальной/экономической) значимости проводимых исследований. Проведение работ на экспериментальных установках, приборах и стендах и др.	практики Текущий контроль руководителя за оформлением и работой студентов
3	Заключительный	Работа с прикладными научными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок. Оформление результатов научных исследований (отчёта, написание научных статей, тезисов докладов)	Проверка отчета
4	Промежуточная аттестация	Зачет с оценкой	

6 Форма отчетности по практике

Формы проведения НИР определяются программой (структурой и содержанием) работ и осуществляются в определенные рабочим учебным планом сроки с учетом возможностей учебно-производственной базы в учреждениях и организациях, выбранных в качестве места прохождения данной практики.

Основными формами НИР являются:

- сбор материалов, их обработка с использованием современных технологий и интерпретация, применение знаний современных методов исследования и выполнение задания под руководством научного руководителя;
- посещение лекций, мастер-классов специалистов предприятий и научно-исследовательских организаций рыбной отрасли;
- участие в постановке и выполнении экспериментальных работ;
- участие в разработке технической документации, патентов на способы получения новых видов продуктов из водных биоресурсов;
- посещение студентами основных цехов и отделов с привлечением ведущих специалистов предприятий и организаций отрасли согласно тематике НИР;
- составление отчета по НИР и его защита на кафедре.

6.1 Отчет оформляется в соответствии с «Положением о порядке оформления студенческих работ», принятым в ФГБОУ ВО «КГМТУ». Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5, ГОСТ 7.0.11.

Отчет оформляется на листах формата А 4, рекомендуемый объем отчета – 20-25 страниц. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

6.2 Содержание отчета о практике

Титульный лист (Приложение А)

1 *Индивидуальный план научно-исследовательской работы.*

2 *Введение*, в котором указываются:

- актуальность выбранной тематики;
- цель, задачи, место выполнения НИР.

3 *Основная часть*, содержащая исследования по тематике будущей магистерской диссертации (методика эксперимента, математическая обработка результатов, оценка достоверности данных, анализ полученных результатов, анализ научной новизны и практической значимости, обоснование необходимости дополнительных исследований и др);

Заключение, включающее:

- описание навыков и умений, приобретенных в процессе практики;
- сведения о возможности патентования и участия в научных конкурсах, инновационных проектах, грантах; апробации результатов исследования на конференциях, семинарах и т.п.;
- индивидуальные выводы о социальной, практической значимости проведенного исследования.

Список использованных литературных источников.

Приложение. Подготовленная по результатам выполненных исследований публикация (при наличии).

6.3 Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Аттестация по итогам практики проводится в виде письменных отчетов по практике. Защита отчета о НИР осуществляется в форме собеседования по теме НИР или исследовательского проекта, которые могут быть связаны как с разработкой теоретического направления (метода, методики, модели и пр.), так и с изучением, разработкой технологий продуктов из водных биоресурсов (ВБР).

Итоги НИР оцениваются на защите индивидуально по 4-х балльной шкале с учетом равновесных показателей: отзыва руководителя, содержание отчета, качество и количество публикаций, выступление, уровень презентации (при наличии), ответы на вопросы.

Оценка осуществляется по следующим критериям:

«Отлично» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой производственной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин, отчисляется из университета.

Если программа практики не выполнена студентом по уважительной причине, то университетом предоставляется возможность пройти практику с переходом на индивидуальный график обучения.

Оценка за практику вносится в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку студента и учитывается при назначении стипендии.

Руководитель практики готовит отчет по ее проведению (Приложение Б) и включает в него данные записи. К отчету прикладываются рабочий график проведения практики (Приложение В).

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Приведен в обязательном приложении к программе практики.

8 Перечень учебной литературы, необходимых для проведения практики

Наименование	Количество экземпляров в библиотеке ФГБОУ ВО «КГМТУ»
основная	
1 Сафронова, Т. М. Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник для вузов / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — СПб. : Лань, 2013. — 329 с. : рис., табл. — (Учебники для вузов. Специальная литература). — Библиогр.: с. 324-325. — ISBN 978-5-8114-1464-2.	135
2 Пищевая безопасность гидробионтов : учебное пособие для высших учеб. заведений / Г. Н. Ким [и др.] ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству, ФГОУ "ЦУМК". — М. : Моркнига, 2011. — 647 [5] с. : рис., табл. — (Учебник). — Библиогр.: с. 640-643. - ISBN 978-5-903081-31-8.	24
3 Технология рыбы и рыбных продуктов : учебник для вузов / С. А. Артюхова, В. В. Баранов, Н. Э. Бражная ; ред. А. М. Ершов ; Управление науки и образования Федерального агентства по рыболовству. — М. : Колос, 2010. — 1063 с. : граф., рис. — (Учебники и учебные пособия для студентов вузов). — Библиогр. в конце глав. — ISBN 978-5-10-004111-5.	14
дополнительная	
4 Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (от 18 октября 2016 года № 162). — 135 с. — Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/420394425 .	
5 ГОСТ 7.32-2017 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления: Межгос. стандарт. – Введ. 01.07.2018 // Система стандартов по информации, библиотечному, издательскому делу. – Минск: ИПК Изд-во стандартов, 2018. – 27 с. — Режим доступа : http://lib.mkgtu.ru/images/stories/standart/gost_7.32-2017.pdf	

9 Состав современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Наименование информационного ресурса	Ссылка на информационный ресурс
Электронная библиотека ФГБОУ ВО «КГМТУ»	http://lib.kgmtu.ru/
ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»	http://docs.cntd.ru
Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации	http://pravo.gov.ru/
Справочная правовая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/
RSCI платформа Web of Science - база данных лучших российских журналов	http://www.technosphera.ru/news/
Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»	http://window.edu.ru/
База данных Научной электронной библиотеки	http://elibrary.ru/

10 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по практике

Наименование программного продукта	Назначение (базы и банки данных, тестирующие программы, практикум, деловые игры и т.д.)	Тип продукта (полная лицензионная версия, учебная версия, демоверсия и т.п.)
Операционная система (Microsoft Windows 10 Pro или Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level)	Комплекс системных и управляющих программ	Лицензионное программное обеспечение
Офисный пакет (Microsoft Office Pro Plus 2016 или Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level или Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN 1 License No Level)	Текстовый редактор, табличный редактор, редактор презентаций	Лицензионное программное обеспечение

11 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Специализированные аудитории 314, 317, 320, оборудованные мультимедийным оборудованием, предназначены для проведения лабораторных, лекционных занятий и самостоятельной работы студентов.

Организации, учреждения и предприятия, а также учебно-научные подразделения университета обеспечивают рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

Компьютерные классы (ауд. 213–214):

- персональный компьютер – 12 шт. с входом в локальную сеть;
- персональный компьютер – 10 шт. с входом в локальную сеть.

Приложение А

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Керченский государственный морской технологический университет»**

РАБОЧИЙ ПЛАН ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Название предприятия: _____

Сроки проведения практики: _____

Название практики: _____

Мероприятия*	Дата	Место проведения	Ответственное лицо

*-тип мероприятия устанавливаются на усмотрение руководителей

Руководитель практики от ФГБОУ ВО «КГМТУ»

« _____ » « _____ » 20__ г.

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Приложение Б

ОТЧЕТ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

По направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Образовательно-квалификационный уровень – *магистр*

Вид практики: научно-исследовательская

Продолжительность практики в соответствии с учебным планом _____ недель,

с _____ по _____

№	Ф.И.О. студента	База практики (Название предприятия)	Фактические сроки прохождения практики	Оценка по практике (4-х бал. шкала)	Руководитель практики, ФИО, контактный телефон

Итоги практики

1 Цель, задачи практики

Цель и задачи практики приводятся в соответствии с Программой практики. Указывается, достигнута ли цель, задачи, освоены ли компетенции.

2 Краткое изложение процесса прохождения практики

Описывается ход реализации программ практики на предприятии. Анализируются возможности реализации программ практики базами практики и целесообразность их использования в дальнейшем.

3 Характеристика магистранта

Дается обобщенная характеристика профессиональной подготовки, дисциплинированности, отношения к работе магистранта.

4 Положительные моменты и/или замечания по прохождению практики

5 Контроль хода практики

Предпринятые формы контроля. Выявленные случаи нарушения дисциплины.

6 Предложения кафедры по улучшению прохождения практики

Оценка практики выполнения НИР _____

(по 4-х бальной системе: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

Руководитель практики: _____
(подпись) _____ (ФИО, должность)

Отчет утвержден на заседании кафедры, протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Зав. кафедрой технологии продуктов питания _____
(подпись, дата)

Приложение В

Титульный лист отчета по практике

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Керченский государственный морской технологический университет»**

Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания

ОТЧЕТ О НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

Место проведения _____
(сроки практики)

Отчет проверил:
Руководитель практики
кафедры ТПП

Отчет выполнил:
Студент гр. _____
Шифр _____

Отчет допущен к защите _____
(дата и подпись руководителя)

Отчет защищен с оценкой _____
(оценка, дата защиты)

Защиту принял: _____
(фамилия и инициалы, принимающего и подпись)

Керчь, 20 __ г.

Приложение Д

Образец оформления «Содержания» отчета по практике

СОДЕРЖАНИЕ

С.

ВВЕДЕНИЕ	
1 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА	
1.1 Название параграфа (пункта)	
1.2 Название параграфа (пункта)	
2 НАЗВАНИЕ РАЗДЕЛА	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	