

Кемеровский государственный университет

Технологический институт пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ



Директор

Т.Ф.Киселева

2019 г.

Программа практики
Научно-исследовательская работа

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы

Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания

Уровень профессионального образования
Высшее образование – магистратура

Форма обучения
очно-заочная

Кемерово

2019

*Рабочая программа практики - научно-исследовательская работа утверждена научно-методическим советом КемГУ в составе образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность программы «Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания» (на 2019 год набора)
(протокол НМС КемГУ № 6 от 03.04.2019 г.)*

Рабочая программа дисциплины рекомендована Ученым советом Технологического института пищевой промышленности
(протокол Ученого совета института № 4 от 04.03.2019г.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
(протокол заседания кафедры № 7 от 25.02.2019г.)

Составитель РП дисциплины:
фамилия имя отчество (полностью),
уч. степень, должность, кафедра

Маюрникова Лариса Александровна, д.т.н., зав.
кафедрой технологии и организации
общественного питания
Крапива Татьяна Валерьевна, к.т.н., доцент кафедры
технологии и организации общественного
питания

СОДЕРЖАНИЕ

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	4
1. Тип производственной практики - научно-исследовательская работа (НИР).....	5
2. Способ проведения производственной практики - стационарная.	5
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной/производственной практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ООП.....	5
4. Место производственной практики - НИР в структуре ООП	8
5. Объём производственной практики - НИР и её продолжительность	8
6. Содержание производственной практики -НИР.....	8
7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ - НИР	10
8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ПО ИТОГАМ НИР	11
9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «ИНТЕРНЕТ», необходимых для проведения практики.....	11
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем....	13
11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики - НИР.....	13
12. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ	14
Приложение.....	15

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Целью производственной практики - научно-исследовательской работы (НИР) магистрантов является развитие способности самостоятельного осуществления научно-исследовательской работы, связанной с решением сложных профессиональных задач в условиях инновационного развития отрасли/региона, формирование и развитие умений, необходимых для подготовки и успешной защиты выпускной квалификационной работы (далее ВКР) магистра, готовность к научно-инновационной деятельности в профессиональной сфере

Задачи практики Задачами производственной практики - научно-исследовательской работы (НИР) по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", направленность программы "Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания" являются:

приобрести навыки и умения использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

- приобрести навыки и умения к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;

- приобрести навыки и умения в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований; развить интерес к научно - исследовательской деятельности, творческий подход к организации данной деятельности и формирование исследовательского типа мышления на основе проведения научно исследовательской работы;

- сформировать умение находить решения в непредвиденных научных, производственных и организационных ситуациях, сложившихся в ходе постановки и выполнения экспериментальных работ время прохождения научно-исследовательской практики;

- сформировать умение выбора методик и методов, в том числе научно-технического творчества, для проведения научных исследований; овладеть навыками самостоятельного ведения научно - исследовательской работы, анализировать, систематизировать и структурировать полученный материал для написания отчета по научно-исследовательской практике;

- сформировать компетенции и профессионально значимые качества личности будущего исследователя - инноватора, совершенствовать интеллектуальные способности и коммуникативные умения в процессе подготовки и публичной защиты результатов научно-исследовательской работы;

- сформировать навыки самовоспитания, самообразования, проектирования дальнейшего образовательного маршрута и профессиональной карьеры.

1. Тип производственной практики - научно-исследовательская работа (НИР).

2. Способ проведения производственной практики - стационарная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной/производственной практики, соотнесённых с планируемыми результатами освоения ООП

В результате прохождения производственной практики - НИР у обучающегося формируются компетенции, по итогам практики обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты:

код компетенции	результаты освоения ООП	Перечень планируемых результатов обучения
ПК-16	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	<p>знать: методы анализа и интерпретации экспериментальных данных</p> <p>уметь: пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>владеть: глубоко специализированными профессиональными теоретическими и практическими знаниями для проведения исследований</p>
ПК-17	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<p>знать: новейшие достижения техники и технологии в области общественного питания</p> <p>уметь: получать, систематизировать и подготавливать данные для составления обзоров, отчётов и научных публикаций</p> <p>владеть: навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования и использовать</p>

		информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования
ПК-18	владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	знать: приоритетные задачи в области производства продуктов питания уметь: использовать знания фундаментальных разделов техники и технологии в области нутрициологии для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, в т.ч. специализированных владеть: фундаментальными разделами техники и технологии в области нутрициологии
ПК-19	готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	знать: принципы постановки эксперимента, методики исследований сырья, готовой продукции и технологических процессов; уметь: использовать навыки научной деятельности в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами; владеть: средствами и приемами научных исследований, формами представления результатов научной деятельности
ПК-20	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля	знать: принципы постановки эксперимента, методики испытаний; уметь: ставить конкретные задачи по исследованию свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, создавать информационно-измерительные системы; владеть: современными методиками проведения испытаний качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы
ПК-21	способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать	знать: традиционные модели оптимизации параметров производства продукции и услуг уметь: создавать авторские модели, позволяющие исследовать

	качество продукции и услуг	и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг владеть: методами моделирования качества продукции и услуг
ПК-22	способность в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	знать: теоретические и практические основы организации и проведения научно-исследовательских работ уметь: использовать различные методы, в т.ч. методы научно-технического творчества для решения научно-исследовательских задач, систематизировать, интерпретировать результаты научных исследований владеть: навыками научно-исследовательской работы в коллективе
ПК-23	способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	знать: методологию проведения научных исследований; уметь: самостоятельно организовывать и проводить научные исследования владеть: навыками организации лабораторных и производственных исследований с использованием современной приборной базы
ПК-24	способность осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	знать: требования к оформлению научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций уметь: осуществлять анализ результатов научных исследований, делать выводы и заключения, внедрять результаты исследований и разработок на практике владеть: практическими навыками составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

4. Место производственной практики - НИР в структуре ООП

В соответствии с учебным планом научно-исследовательская работа магистрантов проводится в 1, 2, 3 семестров - для очной формы обучения и в 1, 2, 3, 4 семестрах для очно-заочной формы обучения.

Научно-исследовательская работа является обязательной составляющей образовательной программы подготовки магистра и направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных, и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", направленность "Инновационный менеджмент предприятий индустрии питания". НИР предполагает исследовательскую работу, направленную на развитие у магистрантов способности к самостоятельным теоретическим и практическим суждениям и выводам, умений объективной оценки научной информации, свободы научного поиска и стремления к применению научных знаний в образовательной деятельности. НИР предполагает как общую программу для всех магистрантов, обучающихся по конкретной образовательной программе, так и индивидуальную программу, направленную на выполнение конкретного задания. НИР магистрантов проводится на выпускающей кафедре технологии и организации общественного питания.

Знания и навыки, полученные магистрантами в период прохождения научно-исследовательской работы, необходимы при подготовке и написании магистерской диссертации.

5. Объём производственной практики - НИР и её продолжительность

Общий объём практики составляет 18 зачетных единиц.

Продолжительность практики 648 академических часов.

6. Содержание производственной практики -НИР

Для студентов очной формы обучения:

1 семестр. Изучение проблем в области питания (глобальные, национальные, региональные) и путей их решения. Подготовительный этап планирования и организации научно-исследовательской работы. Выбор и обоснование темы магистерской диссертации. Подбор литературы для анализа существующей ситуации по теме исследования (обзор литературы) и организации самостоятельной научно-исследовательской работы.

2 семестр. НИР 2 семестра выполняется индивидуально или в группах по 3-4 человека (если предполагается выполнение НИР в виде проекта). Результаты исследований данного этапа могут быть опубликованы в

профильных изданиях или обсуждены на конференциях различного уровня. По результатам выполнения НИР 2 семестра должен быть сформированный научный аппарат (тема, цель, актуальность, задачи, методы исследования). Возможно уточнение плана - содержания магистерской диссертации и корректировка темы.

3 семестр. Постановка и проведение эксперимента. Обсуждение полученных результатов и подготовка к публикации. В зависимости от хода экспериментальных исследований возможно уточнение плана - содержания магистерской диссертации и корректировка темы.

Для студентов очно-заочной формы обучения:

1 семестр. Изучение проблем в области питания (глобальные, национальные, региональные) и путей их решения. Подготовительный этап планирования и организации научно-исследовательской работы. Выбор и обоснование темы магистерской диссертации. Подбор литературы для анализа существующей ситуации по теме исследования (обзор литературы) и организации самостоятельной научно-исследовательской работы.

2 семестр. НИР 2 семестра выполняется индивидуально или в группах по 3-4 человека (если предполагается выполнение НИР в виде проекта). В период выполнения НИР 2-го семестра продолжается сбор материала для написания обзора литературы и формирования научного аппарата (тема, цель, актуальность, задачи, методы исследования). Возможно уточнение плана - содержания магистерской диссертации и корректировка темы. Результаты исследований данного этапа могут быть опубликованы в профильных изданиях или обсуждены на конференциях различного уровня.

3 семестр. Составить план эксперимента, выбрать методы и методики исследования. Результатом может быть проект второй главы магистерской диссертации «Организация экспериментальных исследований. Объекты и методы исследования». По результатам выполнения НИР 3 семестра возможно уточнение плана-содержания магистерской диссертации и корректировка темы.

4 семестр. Проведение эксперимента, обсуждение результатов. В зависимости от хода экспериментальных исследований возможно уточнение плана - содержания магистерской диссертации и корректировка темы.

Научно-исследовательская работа магистранта в семестре может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий в соответствии с индивидуальным планом работы студента-магистранта;
- участие в научных грантах, семинарах, круглых столах (по тематике исследования) и др.;
- выступление на конференциях молодых ученых и студентов, а также участие в других межвузовских и региональных научных конференциях;

- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей и рефератов, аналитических обзоров, эссе и др.;

- участие в конкурсах научно-исследовательских работ самостоятельно или совместно с ППС кафедры;

Перечень форм научно-исследовательской работы в семестре для магистрантов может быть конкретизирован и дополнен в зависимости от специфики магистерской программы.

7. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ - НИР

Ход выполнения НИР описывается в индивидуальном плане – отчете научно-исследовательской работы магистранта, который составляется магистрантом вместе с руководителем по соответствующей форме (Приложение 1), согласовывается с научным руководителем программы магистратуры, утверждается директором института и хранится на кафедре технологии и организации общественного питания (оригинал) и у магистранта (копия). В индивидуальном плане научно-исследовательской работы магистранта указывается содержание НИР в каждом семестре. Индивидуальный план магистранта рассматривается на заседании выпускающей кафедры по представлению руководителя магистранта, согласовывается с научным руководителем программы магистратуры, не позднее чем через 1 месяц после начала учебных занятий. Ход выполнения индивидуального плана и результаты промежуточной аттестации рассматриваются на заседании выпускающей кафедры по окончании каждого семестра. Контроль за выполнением индивидуального плана работы магистранта осуществляет его руководитель и научный руководитель программы магистратуры.

Требования к структуре и содержанию отчета о прохождении практики

Отчет состоит из двух частей: основной и приложений. Объем основной части отчета составляет не менее 20 страниц текста.

Отчет по практике выполняется на листах формата А 4. Отчет должен быть написан грамотно, четко и сжато. Текст оформляется на одной стороне листа через полтора межстрочных интервала, шрифт 12-14 пикселей. Размеры полей: левое-30мм, правое-15мм, верхнее и нижнее-20 мм.

Страницы имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставленными в правом нижнем углу без точки в конце. Титульный лист отчета включается в общую нумерацию, но на нем номер страницы не проставляется. Разделы имеют заголовки и порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений. Не нумеруют такие разделы, как «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников». Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Каждый раздел начинается с новой страницы.

Титульный лист отчета выполняется по установленной форме (Приложение 1).

Отчет о прохождении практики брошюруется, вкладывается в скоросшиватель, и производится сквозное закрепление листов отчета в последовательности: титульный лист; содержание; введение; практический раздел; заключение; список использованных источников; приложения.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ПО ИТОГАМ НИР

Аттестация по итогам научно-исследовательской работы, проводится на основании «Письменного отчета», проводится руководителем, оценивая уровень выполнения оценкой: «Зачтено», «Не зачтено».

«Зачтено»:

- оформление всей необходимой документации по НИР;
- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение материала в виде публикации;
- высокий уровень сформированности компетенций, заявленных в НИР;
- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» выставляется в следующих случаях:

- отсутствие необходимой документации, материала для публикации в СМИ;
- неумение использовать научную терминологию;
- низкий уровень культуры исполнения заданий;
- низкий уровень сформированности компетенций, заявленных в НИР.

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «ИНТЕРНЕТ», необходимых для проведения практики

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов во время выполнения научно-исследовательской работы осуществляется свободным доступом магистрантов к библиотечным фондам КемГУ и базам данных кафедры по содержанию соответствующей программы НИР, а также свободным доступом к необходимой компьютерной технике, имеющейся в распоряжении кафедры. Магистранты работают с первоисточниками, монографиями, авторефератами и диссертационными исследованиями, консультируются с научным руководителем программы подготовки магистров.

Учебно-методическим обеспечением научно-исследовательской работы является основная и дополнительная литература, рекомендуемая при изучении профессиональных дисциплин; периодические издания; учебно-методические пособия университета и другие материалы, связанные с тематикой НИР подразделения, где проходят практику магистранты.

а) основная литература:

1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст] учеб. пособие для бакалавров и специалистов М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 243 с.

2. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Текст] учеб. пособие И. Н. Кузнецов. - М.: Дашков и К, 2013. - 282 с.

3. Новоселов, С.В. Основы управления инновационным развитием организаций и предприятий в региональных условиях: учебное пособие / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова; КемТИПП. - Кемерово, 2013. - 264 с.

4. Теоретико- методологический подход к инновационному развитию сферы общественного питания: монография / Л.А. Маюрникова [и др.]; под редакцией Л.А. Маюрниковой; КемТИПП. - Кемерово, 2014. - 200 с.

5. Новоселов, С.В. Методология проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов в условиях инновационной деятельности: монография / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова; КемТИПП; - Кемерово, 2013. - 360 с.

б) дополнительная литература:

1. Стратегическое управление : учебник / И.К. Ларионов, А.Н. Герасин, О.Н. Герасина и др. ; под ред. И.К. Ларионова. - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 235 с. : ил. - (Учебные издания для магистров). - ISBN 978-5-394-03171-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496214>

в) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://www.fao.org/> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.

2. www.garant.ru/ Информационно-правовой сервер ГАРАНТ

3. <http://www.all-certification.ru/> Все о сертификации

4. <http://www.gsnti-norms.ru/norms/> Нормативная база ГСНТИ.

Полнотекстовая база содержит нормативно-правовые документы, стандарты, классификаторы

5. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Документы. Актуальные темы.

6. <http://www.codexalimentarius.net/> международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс-Алиментариус»

7. <http://www.gks.ru/> Федеральная служба государственной статистики.

8. <http://statistika.ru/stat/> Статистика.
9. <http://www.comodity.ru/> Пищевые производства и товароведение продовольственных товаров. Материалы и учебные пособия по товароведению продовольственных товаров
10. <http://www.doaj.org/> Каталог научных журналов открытого доступа Лундского университета. 25 зарубежных журналов по теме питания и продовольственные науки
11. <http://www.beverage-industry.ru/bulletin/news/cat/30> Индустрия питания
12. <http://school-collection.edu.ru> - Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»
13. <http://www.edu.ru> - Федеральный портал «Российское образование» -

Удаленные базы данных со свободным доступом через сайт библиотеки, в том числе с выходом в международные информационные сети (Электронная библиотека диссертаций РГБ - <http://www.diss.rsl.ru/>, Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - <http://elibrary.ru>).

В научной библиотеке КемГУ имеются периодические издания, включенные в список ВАК, в которых публикуются результаты исследовательских работ, в т.ч. научно-технические рецензируемые журналы выпускаемые в КемГУ : «Техника и технология пищевых производств» и «Foods and Raw materials».

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Поскольку научно-исследовательская работа реализуется магистрантом на рабочем месте, выбранном по личному усмотрению, то техническое сопровождение определяется им самостоятельно. Публикации отчет по НИР рекомендуется подготовить в формате Microsoft Word, кегль 12-14, интервал 1,5, шрифт Times New Roman.

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики - НИР

В соответствии с ОПОП подготовки магистрантов по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов деятельности: лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом вуза. Для обеспечения учебного процесса в университете имеются

лаборатория для физико-химических методов исследований, технологические классы, кабинет эстетики, оборудованный демонстрационными образцами столовых приборов и посуды, лекционные аудитории, оборудованные мультимедийным оборудованием.

Все учебные лаборатории и научно-исследовательская лаборатория оснащены необходимым оборудованием, приборами и инвентарем. Перечень оборудования, которым оснащены лаборатории, включает: технологическое оборудование (пароконвектомат, тепловой модуль (включающий индукционную WOK- сковороду, контактный гриль), шкаф шоковой заморозки, кофемашины, фритюрница, кутер, слайсер, весовое и измерительное оборудование, посудомоечная машина и др), барную стойку, рН-метры, титровальные установки, микроскопы, лупы, ФЭК (спектрофотометры), химическую посуду и реактивы, необходимое специализированное оборудование для экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.

Технологический зал оснащен современным оборудованием, инвентарем и посудой в рамках договора о социальном партнерстве с ООО «Торговый дизайн». Кабинеты и лаборатории оснащены наглядными пособиями (образцы посуды, торговое оборудование, демонстрационные материалы и др.), необходимой нормативно-технической документацией (сборники рецептур, стандарты, технические регламенты, др.). Имеется компьютерный класс с выходом в Интернет и мультимедийным оборудованием.

12. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

12.1. Место и время проведения практики

Научно-исследовательская работа проводится на базе кафедры технологии и организации общественного питания технологического института пищевой промышленности КемГУ.

Составитель (и):



Маюрникова Л.А., зав. кафедрой
технологии и организации общественного
питания, профессор



Крапива Т.В., доцент кафедры
технологии и организации общественного
питания

Приложение

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кемеровский государственный университет» (КемГУ)

УТВЕРЖДАЮ

Директор технологического института
пищевой промышленности

О.В. Козлова

« ____ » _____ 20__ г.

Индивидуальный учебный план-отчет работы магистранта

1. Ф.И.О. _____
2. Институт _____
3. Кафедра _____
4. Научный руководитель – Ф.И.О, уч. звание, уч. степень, должность _____

5. Период обучения в магистратуре _____
6. Направление подготовки 19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И
ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
7. Направленность программы Инновационный менеджмент предприятий индустрии
питания
8. Тема магистерской диссертации _____

Утверждена на заседании Ученого совета технологического института пищевой
промышленности

протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

9. Срок предоставления магистерской диссертации _____
10. Срок сдачи государственного экзамена по направлению подготовки

1 Общий план работы

		Семестр обучения магистранта					Труд оъем-кость (з.е.)	Отчет (форма аттестации)
		1	2	3	4	5	всего	всего
Блок 1	Дисциплины (модули)							
							
	Дисциплины по выбору							
							
Блок 2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)							
	Научно-исследовательская работа							
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности							
	Преддипломная практика							
Блок 3	Государственная итоговая аттестация							
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена							
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты							
	Факультатив							

Магистрант _____ «__» _____
 20__
 Научный руководитель _____ «__» _____
 20__
 Руководитель программы магистратуры _____
 «__» _____ 20__
 Зав. кафедрой _____ «__» _____
 20__
 Директор института _____ «__» _____

2 Научно-исследовательская работа

		Семестр обучения магистранта				Тру доемко сть (з.е.) все го	О тчет (форм а аттес тации) вс его
		1	2	3	4		
НИ	Научно-исследовательская работа						
Р	магистранта и выполнение диссертации:						
	1. Работа по выполнению теоретической части исследования						
	2. Работа по выполнению экспериментальной части исследования						
	3. Работа по подготовке рукописи диссертации						
	Научные публикации по теме магистерской диссертации¹, из них:						
	1. Научные публикации в изданиях перечня ВАК и международных изданиях, включенных в международные базы цитирования						
	2. Научные публикации в сборниках научных статей						
	3. Научные публикации в сборниках материалов конференций						
	Индивидуальные гранты и участие в коллективных грантах (регионального, всероссийского и международного уровня)¹						
	Участие в научно-методических семинарах, научных конференциях (с опубликованием тезисов доклада), из них¹:						
	1. Участие в международной или зарубежной конференции с докладом или выставке						
	2. Участие во всероссийской конференции с докладом или выставке						
	3. Участие в научно-методическом семинаре						
	Подготовка диссертации к защите						
	Общая трудоемкость (з.е.)						

Магистрант _____

«__» _____

¹ Не являются обязательными видами работ для магистранта

20__ Научный руководитель _____ «__»_____
20__ Руководитель программы магистратуры _____
«__»_____
20__ Зав. кафедрой _____ «__»_____
20__ Директор института _____ «__»_____
20__

3 Индивидуальный план практик²

№ п/п	[Наименование практики]	[Год обучения магистранта и календарные сроки практики]	[Трудоемкост ь]	[Отчет, трудоемкост ь]
	Планируемые формы работы (лабораторно- практические, семинарские занятия, лекции, внеаудиторные мероприятия и т.д.)	Календарн ые сроки проведения планируемой работы	Трудоемкость, з.е.	Форма аттестации
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Магистрант _____ «__»_____
 20__
 Научный руководитель _____ «__»_____
 20__
 Руководитель практики _____ «__»_____
 20__
 Руководитель программы магистратуры _____
 «__»_____
 20__
 Зав. кафедрой _____ «__»_____
 20__
 Директор института _____ «__»_____
 20__

² В индивидуальный план практики заносятся сведения обо всех видах практик

4 Отчет магистранта о НИР (1-й семестр)

НИР	Научно-исследовательская работа магистранта и выполнение диссертации:	Конкретные виды работ	Трудоемкость (з.е.)	Отчет (форма аттестации)
	1. Работа по выполнению теоретической части исследования	утвержденная тема диссертации; план-график работы над диссертацией; постановка целей и задач диссертационного исследования; определение объекта и предмета исследования; обоснование актуальности выбранной темы и характеристика современного состояния изучаемой проблемы; характеристика методологического аппарата; подбор и изучение основных источников; первичный сбор фактического материала.		
	Научные публикации по теме магистерской диссертации, из них:			
	1. Научные публикации в изданиях перечня ВАК и международных изданиях, включенных в международные базы цитирования			
	2. Научные публикации в сборниках научных статей			
	3. Научные публикации в сборниках материалов конференций			
	Индивидуальные гранты и участие в коллективных грантах (регионального, всероссийского и международного уровня)			
	Участие в научно-методических семинарах, научных конференциях (с опубликованием тезисов доклада), из них:			

	1. Участие в международной или зарубежной конференции с докладом или выставке			
	2. Участие во всероссийской конференции с докладом или выставке			
	3. Участие в научно-методическом семинаре			
	Общая трудоемкость (з.е.)			

Магистрант _____ «__»_____
 20__
 Научный руководитель _____ «__»_____
 20__
 Руководитель программы магистратуры _____
 «__»____20__
 Зав. кафедрой _____ «__»____20__
 Директор института _____ «__»_____
 20__

5 Отчет магистранта о НИР (2-й семестр)

НИР	Научно-исследовательская работа магистранта и выполнение диссертации:	Конкретные виды работ	Трудоемкость (з.е.)	Отчет (форма аттестации)
	1. Работа по выполнению теоретической части исследования	подробный обзор литературы по теме диссертационного исследования; формулировка предполагаемого личного вклада автора в разработку темы		
	Научные публикации по теме магистерской диссертации, из них:			
	1. Научные публикации в изданиях перечня ВАК и международных изданиях, включенных в международные базы цитирования			
	2. Научные публикации в сборниках научных статей			
	3. Научные публикации в сборниках материалов конференций			
	Индивидуальные гранты и участие в коллективных грантах (регионального, всероссийского и международного уровня)			
	Участие в научных конференциях (с опубликованием тезисов доклада), из них:			
	Участие в научно-методических семинарах, научных конференциях (с опубликованием тезисов доклада), из них:			
	1. Участие в международной или зарубежной конференции с докладом или выставке			
	2. Участие во всероссийской конференции с докладом или выставке			

	3. Участие в научно-методическом семинаре			
--	---	--	--	--

Магистрант _____ «__»_____
 20__
 Научный руководитель _____ «__»_____
 20__
 Руководитель программы магистратуры _____
 «__»_____
 20__
 Зав. кафедрой _____ «__»_____
 20__
 Директор института _____ «__»_____
 20__

6 Отчет магистранта о НИР (3-й семестр)

НИР	Научно-исследовательская работа магистранта и выполнение диссертации:	Конкретные виды работ	Тру доемко сть (з.е.)	От чет (форма аттеста ции)
	1. Работа по выполнению экспериментальной части исследования	сбор фактического материала для диссертационной работы, включая разработку методологии сбора данных, методов обработки результатов, оценку их достоверности и достаточности для завершения работы над диссертацией		
	Научные публикации по теме магистерской диссертации, из них:			
	1. Научные публикации в изданиях перечня ВАК и международных изданиях, включенных в международные базы цитирования			
	2. Научные публикации в сборниках научных статей			
	3. Научные публикации в сборниках материалов конференций			
	Индивидуальные гранты и участие в коллективных грантах (регионального, всероссийского и международного уровня)			
	Участие в научно-методических семинарах, научных конференциях (с опубликованием тезисов доклада), из них:			
	1. Участие в международной или зарубежной конференции с докладом или выставке			
	2. Участие во всероссийской конференции с докладом или выставке			
	3. Участие в научно-методическом семинаре			
	Общая трудоемкость (з.е.)			

Магистрант _____ «__»_____
20__
Научный руководитель _____ «__»_____
20__
Руководитель программы магистратуры _____
«__»_____
20__
Зав. кафедрой _____ «__»_____
20__
Директор института _____ «__»_____
20__

7 Отчет магистранта о НИР (4-й семестр)

Н ИР	Научно-исследовательская работа магистранта и выполнение диссертации:	Конкретные виды работ	Тру доемко сть (з.е.)	От чет (форма аттеста ции)
	1. Работа по подготовке рукописи диссертации	подготовка окончательного текста магистерской диссертации		
	Научные публикации по теме магистерской диссертации, из них:			
	1. Научные публикации в изданиях перечня ВАК и международных изданиях, включенных в международные базы цитирования			
	2. Научные публикации в сборниках научных статей			
	3. Научные публикации в сборниках материалов конференций			
	Индивидуальные гранты и участие в коллективных грантах (регионального, всероссийского и международного уровня)			
	Участие в научно-методических семинарах, научных конференциях (с опубликованием тезисов доклада), из них:			
	1. Участие в международной или зарубежной конференции с докладом или выставке			
	2. Участие во всероссийской конференции с докладом или выставке			
	3. Участие в научно-методическом семинаре			
	Общая трудоемкость (з.е.)			

Магистрант _____ «__» _____
 20__
 Научный руководитель _____ «__» _____
 20__
 Руководитель программы магистратуры _____
 «__» _____ 20__

Зав. кафедрой

20__

«__»_____

Директор института

20__

«__»_____

О Т Ч Е Т
о прохождении _____ практики в 20__ / 20__ учебном году

п/п	Формы работы	Тема, наименование дисциплины	Институт, группа	Трудоемкость, з.е.	Дата
	Общий объем часов, з.е.				

Основные итоги практики: *(заполняется магистрантом)*

Магистрант _____ «__» _____
 20__

Научный руководитель _____ «__» _____
 20__

Руководитель практики _____ «__» _____
 20__

Руководитель программы магистратуры _____
 «__» _____ 20__

Зав. кафедрой _____ «__» _____
 20__

Директор института _____ «__» _____
 20__

8 Итоговая государственная аттестация

Ци кл	Тема магистерской диссертации	Формы аттестации	Труд оємкост ь, з.е.	Срок аттеста ции	От метки рук-ля об аттеста ции
Бл ок 3		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена			
		Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты			

Магистрант _____ «__»_____
 20__
 Научный руководитель _____ «__»_____
 20__
 Руководитель программы магистратуры _____
 «__»_____
 20__
 Зав. кафедрой _____ «__»_____
 20__
 Директор института _____ «__»_____
 20__