

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультетов ветеринарной  
медицины и технологического  
менеджмента, доцент  
Скрипкин В.С.

«20» мая 2022 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(НАУЧНОЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ)**

наименование практики

**Научно-исследовательская работа**

тип практики

**19.04.03 - Продукты питания животного происхождения**

Код и наименование направления подготовки

**Технология продуктов здорового питания**

Направленность программы

**магистр**

Квалификация выпускника

**Очная, заочная**

Форма обучения

**2022**

Год набора

Ставрополь, 2022

## 1. Общие положения

Содержание и организация научной исследовательской работы, регламентируется:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 № 321.

- Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

- Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н).

Научная исследовательская работа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Целью научной исследовательской работы (НИР) студентов, обучающихся в магистратуре, (далее - магистрантов) является формирование у выпускников способности и готовности к выполнению профессиональных функций в академических и ведомственных научно-исследовательских организациях, к аналитической и инновационной деятельности в профессиональных областях, соответствующих направлению подготовки.

Код и содержание компетенции	Обобщенные трудовые функции	Задачи практики
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	– ведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий; – постановка и решение задач профессиональной деятельности, возникающих в ходе выполнения научно-исследовательской работы;
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		– выбор необходимых методов исследования (модификации существующих, разработки

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия		новых методов), исходя из задач конкретного исследования (по теме магистерской работы или при выполнении заданий научного руководителя в рамках программы магистратуры);
ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации		– применение современных информационных технологий при проведении научных и прикладных исследований;
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		– анализ и обработка полученных результатов, представлению их в виде завершенных научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, магистерской работы).

## 2. Вид НИР, способ и форма (формы) её проведения

Вид практики - производственная; тип практики научная исследовательская работа; способ проведения практики - стационарная; форма проведения практики - дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики

## 3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении НИР, соотнесенное с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
<i>Код компетенции</i>	<i>Код и содержание индикатора компетенции</i>	<i>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики</i>
УК-1	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Знания: методов экспериментальной работы Умения: интерпретировать и представлять результаты научных исследований Навыки: поиска и адаптации информации по заданной проблеме из отечественных и зарубежных источников
УК-1	УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением	Знания: сущность и обоснование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Умения: пользоваться современными методами исследований при подготовке научно-исследовательских работ

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	философского понятийного аппарата	Навыки: современных достижении науки и передовых технологий в научно-исследовательских работах
УК-4	УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Знания: основ методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике
		Навыки: владения научным стилем изложения материала
УК-4	УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Знания: основ зарубежной методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции
		Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на иностранном языке
		Навыки: владения научным стилем изложения материала на иностранном языке
УК-4	УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Знания: основных требований для участия в конференциях
		Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на иностранном языке
		Навыки: владения научным стилем изложения материала на иностранном языке
ОПК-1	ОПК-1.1. Использует индикаторы Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия	Знания: стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия
		Умения: использовать индикаторы Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия
		Навыки: разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
		производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-1	ОПК-1.2. Учитывает инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств при разработке инновационной концепции развития предприятия	Знания: инновационных подходов к оснащению и модернизации пищевых производств при разработке инновационной концепции развития предприятия
		Умения: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
		Навыки: подбора существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-6	ОПК-6.1. Обладает навыками разработки программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности	Знания: требований к разработке программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
		Умения: определять востребованные направления программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
		Навыки: разработки программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
ОПК-6	ОПК-6.2. Обладает навыками разработки методического обеспечения программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности	Знания: принципов разработки методического обеспечения программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
		Умения: разрабатывать элементы методического обеспечения программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
		Навыки: разработки методического программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
ПК-1	ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и	Знания: показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по практике
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики
	перспективных продуктов питания животного происхождения	на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
		Умения: проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
		Навыки: проведения патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения

#### 4. Место НИР в структуре ОП ВО

Производственная практика является типом научно-исследовательская работа и относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практики».

Практика проводится:

- для студентов очной формы обучения – в конце 4 семестра;
- для студентов заочной формы обучения – в конце 2 курса

Приобретение студентами в ходе производственной практики индикаторов компетенций УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ПК-1.1; обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана, и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

##### Очная форма обучения

Шифр и наименование компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и	Философия и методология науки Управление персоналом в пищевых отраслях	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи		
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Проектная деятельность в пищевой индустрии	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Международные деловые коммуникации Проектно-технологическая практика	Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Международные деловые коммуникации	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Международные деловые коммуникации	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1. Использует индикаторы Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке	Планирование развития предприятия Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

инновационной политики развития предприятия		
ОПК-1.2. Учитывает инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств при разработке инновационной концепции развития предприятия	Планирование развития предприятия Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.1. Обладает навыками разработки программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности	Методические подходы и принципы разработки нормативной и патентной документации на продукты питания	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.2. Обладает навыками разработки методического обеспечения программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности	Методические подходы и принципы разработки нормативной и патентной документации на продукты питания	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Моделирование и верификация Методология научного поиска в пищевой индустрии История и методология науки о пище	Преддипломная практика Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

#### Заочная форма обучения

Шифр и наименование компетенций	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию,	Философия и методология науки Управление персоналом в пищевых отраслях	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы



требуемую для решения поставленной задачи		
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Проектная деятельность в пищевой индустрии	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Международные деловые коммуникации Проектно-технологическая практика	Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Международные деловые коммуникации	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Международные деловые коммуникации	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1. Использует индикаторы Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития	Планирование развития предприятия Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях АПК Основы инновационной деятельности в пищевой индустрии	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

предприятия		
ОПК-1.2. Учитывает инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств при разработке инновационной концепции развития предприятия	Планирование развития предприятия Инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.1. Обладает навыками разработки программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности	Методические подходы и принципы разработки нормативной и патентной документации на продукты питания	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.2. Обладает навыками разработки методического обеспечения программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности	Методические подходы и принципы разработки нормативной и патентной документации на продукты питания	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Моделирование и верификация Методология научного поиска в пищевой индустрии История и методология науки о пище	Преддипломная практика Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

## 5. Структура и содержание НИР

Общая трудоемкость практики составляет:

- для очной формы обучения – 9 зет, 6 недель
- для заочной формы обучения – 9 зет, 6 недель.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения научно-исследовательская работа проводится:

- для очной формы обучения – в начале 4 семестра;
- для заочной формы обучения – в конце 2 курса

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля:

- для очной формы обучения – зачет

- для заочной формы обучения – зачет

### 5.1. Содержание НИР

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля	Код компетенции
1	Ознакомительный	Ознакомление с тематикой исследовательских работ. Выбор темы исследований и формирование примерного плана магистерской работы с учетом актуальности темы, возможной научной новизны, практического значения, перспектив дальнейшей академической карьеры и (или) интересов трудоустройства по окончании обучения в магистратуре. Утверждение темы исследования. Разработка индивидуального плана научных исследований.	180	Научный доклад	УК-1.1; УК-1.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3;
2	Исследовательский	Составление первичного библиографического списка по выбранной теме. Сбор материалов для статьи (общей исследовательской, обзорной) по избранной теме научного исследования, их обработка, написание текста статьи, оформление и представление результатов научного исследования научному руководителю, выбор издания для публикации и направление материалов в выбранное издание	100	Научно-исследовательский семинар	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2;
3	Отчетный	Оформление результатов НИР. Подготовка и защита отчета по НИР	44	отчет о НИР	ПК-1.1;
	ВСЕГО:		324		

### 5.2 Организация и порядок прохождения НИР

Общее руководство НИР по программе магистратуры осуществляет руководитель программы. Руководитель программы магистратуры проводит научно-исследовательские семинары и осуществляет контроль деятельности научных руководителей магистрантов.

Непосредственное руководство научно-исследовательской работой магистранта осуществляет научный руководитель, которой является руководителем практики (НИР). Научный руководитель совместно с магистрантом составляет индивидуальный план научно-исследовательской работы, контролирует его выполнение, осуществляет руководство подготовкой магистерской работы.

Научным руководителем магистранта должен быть преподаватель профилирующей кафедры. Требования к квалификации научного руководителя, а также к предельной численности магистрантов, одновременно находящихся под его научным руководством, определяются в соответствии с ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки магистров.

Состав научных руководителей обучающихся на программе магистратуры, реализуемой профилирующей кафедрой, определяется заведующим кафедрой и в начале учебного года доводится до руководителя программы.

Сроки и продолжительность проведения НИР устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

#### **6. Формы отчетности по НИР:**

Магистрант по окончании научной исследовательской работы формирует отчет о НИР, который включает в себя:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом НИР (приложение 1);
- подготовка докладов и выступлений, участие в научно-исследовательских семинарах по программе магистратуры;
- подготовка и защита отчета по НИР (приложение 2)

НИР магистрантов организуется в соответствии с индивидуальным планом научно-исследовательской работы магистранта.

Индивидуальный план НИР магистранта является обязательным документом образовательной программы подготовки магистра. В индивидуальном плане НИР магистранта определяются тема магистерской диссертации, направления ее разработки, содержание и ожидаемые результаты НИР, сроки аттестации по итогам НИР.

Научно-исследовательский семинар обеспечивает методическую поддержку магистрантов в ходе их НИР.

Научно-исследовательский семинар проводится руководителем программы. В семинаре участвуют магистранты и их научные руководители. К работе семинара могут привлекаться работодатели и ведущие исследователи.

Основные задачи научно-исследовательского семинара:

- проведение профориентационной и консультационной работы для магистрантов, позволяющей им выбрать направление исследования, сформулировать тему магистерской работы и составить план НИР;
- обучение магистрантов навыкам академической работы, включая подготовку и проведение исследований, написание научных работ;
- обсуждение результатов научно-исследовательской работы;
- выработка у магистрантов навыков публичных выступлений, научной дискуссии и презентации результатов научно-исследовательской работы.

Научно-исследовательские семинары по программе магистратуры проводятся в соответствии с планом, в котором закрепляются тематика и сроки проведения научно-исследовательских семинаров для магистрантов.

План научно-исследовательских семинаров разрабатывается руководителем программы магистратуры на учебный год и утверждается на заседании кафедры до начала учебного года.

Отчет о НИР согласовывается с научным руководителем и проходит обсуждение в рамках научно-исследовательского семинара. Индивидуальный план и отчеты о НИР хранятся на кафедре.

## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по НИР

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
УК-1.1	Знания: методов экспериментальной работы	Ознакомительный	Научный доклад
	Умения: интерпретировать и представлять результаты научных исследований		
	Навыки: поиска и адаптации информации по заданной проблеме из отечественных и зарубежных источников		
УК-1.2	Знания: сущность и обоснование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Ознакомительный	Научный доклад
	Умения: пользоваться современными методами исследований при подготовке научно-исследовательских работ		
	Навыки: современных достижении науки и передовых технологий в научно-исследовательских работах		
УК-4.1	Знания: основ методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Ознакомительный	Научный доклад
	Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике		
	Навыки: владения научным стилем изложения материала		

УК-4.2	Знания: основ зарубежной методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Ознакомительный	Научный доклад
	Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на иностранном языке		
	Навыки: владения научным стилем изложения материала на иностранном языке		
УК-4.3	Знания: основ зарубежной методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Ознакомительный	Научный доклад
	Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на иностранном языке		
	Навыки: владения научным стилем изложения материала на иностранном языке		
ОПК-1.1.	Знания: стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия	Исследовательский	Научный доклад (статья)
	Умения: использовать индикаторы Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия		
	Навыки: разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на		

	автоматизированных технологических линиях		
ОПК-1.2	Знания: инновационных подходов к оснащению и модернизации пищевых производств при разработке инновационной концепции развития предприятия	Исследовательский	Научный доклад
	Умения: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения		
	Навыки: подбора существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
ОПК-6.1	Знания: требований к разработке программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения	Исследовательский	Научный доклад
	Умения: определять востребованные направления программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения		
	Навыки: разработки программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения		
ОПК-6.2.	Знания: принципов разработки методического обеспечения программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения	Исследовательский	Научный доклад
	Умения: разрабатывать элементы методического обеспечения программ ДПО в сфере продуктов питания		

	животного происхождения		
	Навыки: разработки методического программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения		
ПК-1.1	Знания: показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки	Отчетный	Отчет по НИР, защита отчета
	Умения: проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения		
	Навыки: проведения патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения		

***Перечень оценочных средств***

<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Критерии оценки</b>
---	---	------------------------



<p>Научный доклад</p>	<p>средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.</p>	<p><b>40 баллов</b> – в случае, если доклад имеет четкую, обоснованную структуру, убедительно раскрыта целесообразность решения поставленных задач, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их значимость, обучающийся проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета; ответы на вопросы и замечания четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, что позволило ему решить широкий круг нетиповых задач в ходе подготовки и защиты отчета по НИР;  <b>30 баллов</b> – в случае, если доклад имеет достаточно четкую и обоснованную структуру, сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное; ответы на вопросы и замечания преимущественно правильные, но недостаточно четкие, уровень сформированных знаний, умений и навыков достаточно высокий для решения типовых задач в ходе подготовки и защиты отчета по НИР;  <b>20 баллов</b> – в случае, если имеются заметные погрешности в структуре доклада, но задачи изложены в достаточной для понимания степени, владение материалом отчета не вполне свободное, но достаточное; ответы на вопросы и замечания не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне;  <b>до 20 баллов</b> – в случае, если доклад имеет неубедительную структуру, задачи, методы их решения и результаты не изложены и их эффективность не доказана, владение материалом отчета слабое; на большую часть вопросов и замечаний ответы не получены, отсутствуют профессиональные знания, умения и навыки.</p>
<p>Отчет по практике</p>	<p>письменный отчет студента по представлению полученных умений и приобретённого опыта профессиональной</p>	<p>40 баллов:  – активно применял на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения;  – умело анализирует полученный во время практики материал;</p>

	<p>деятельности, во время подготовки НИРПромежуточная</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– задачи, поставленные на период практики, решены в полном объеме;</li> <li>– правильно оформил отчет о практике; 30 баллов:</li> <li>– применял на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения;</li> <li>– анализирует полученный во время практики материал;</li> <li>– задачи, поставленные на период практики, решены в полном объеме, но слабо обоснованы;</li> <li>– отчет о практике оформлен с незначительными недостатками 20 баллов :</li> <li>– не смог применить на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения;</li> <li>– недостаточно четко и правильно анализирует полученный во время практики материал;</li> <li>– задачи, поставленные на период практики, решены частично, нет четкого обоснования и детализации;</li> <li>– отчет о практике оформлен с недостатками; менее 20 баллов:</li> <li>– не смог применить на практике умения и навыки профессиональной деятельности, полученные за время теоретического обучения;</li> <li>– не правильно анализирует полученный во время практики материал;</li> <li>– задачи, поставленные на период практики, не решены;</li> <li>– не верно оформлен отчет о практике</li> </ul>
--	---	--

## 7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Типовые элементы индивидуального задания научного руководителя в соответствии индивидуальным планом НИР:

общая характеристика предполагаемого исследования в магистерской работе с оценкой актуальности темы

квалификационная характеристика основного содержания: научная новизна, практическая и теоретическая значимость;

методы исследований;

предложения, рекомендации производству.

Примерные контрольные вопросы для проведения аттестации по итогам НИР:

1. Какие цели и задачи выполнены в ходе проведения научно-исследовательской работы?
2. Какие трудности возникли в ходе проведения научно-исследовательской работы?
3. Какие проблемы были решены самостоятельно, какие с помощью руководителя НИР?
4. Какие знания, умения и навыки вы смогли закрепить в ходе проведения НИР?
5. Какие методы исследования применялись Вами при проведении НИР?
6. Какова цель научного исследования?
7. Перечислите задачи научного исследования?
8. Каковы результаты научного исследования?

**7.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков магистрантов по практике и складывается из следующих компонентов:

**Состав рейтинговой оценки**

№	Наименование оценочного средства	Число баллов	
		min	max
1	Научный доклад	0	40
2	Отчет по практике	0	40
Сумма баллов			80
Защита отчета			20
Рейтинг			100

За защиту отчета о НИР магистрант получает максимально 20 баллов:

- до 10 баллов, если содержания отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету НИР.

- 10 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету о НИР.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету о НИР.

По результатам защиты отчета выставляется оценка: «Зачтено» - 55 и более баллов, «Не зачтено» - менее 55 баллов.

**8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведение НИР**

а) основная литература:

ЭБС «Znanium»: Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник / Т.Н. Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.

ЭБС «Лань»: Пищевая химия : учеб. / А. П. Нечаев [и др.]; под ред. А. П. Нечаева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 672 с.

ЭБ "Труды ученых СтГАУ Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания [электронный полный текст] : учеб.пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015.

Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учеб.пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 64 с.

б) дополнительная литература:

Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище :практ. Рук. По санитар.-эпидем. Надзору / СПб. Гос. Мед. Акад. Им. И. И. Мечникова. – СПб. : ГИОРД, 2004– 280 с.

Пищевая химия : учебник для студентов вузов / под ред. А. П. Нечаева. - 2-е изд., перераб., испр. - СПб. :ГИОРД, 2003. - 640 с.

Позняковский, В. М.Экспертиза пищевых концентратов : учеб.пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров и др. технол. специальностей пищевого профиля" / под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск :Сиб. унив. изд-во, 2004. - 226 с.

Пос, Т. Г.Биологически активные вещества лекарственных растений и антибактериальные пищевые добавки - ингибиторы вредной микрофлоры мясопродуктов / Сиб. НИ и проектно-технол. ин-т перераб. с.-х. продукции. - Новосибирск, 2003. - 104 с.

Голубев, В. Н.Пищевые и биологически активные добавки : учебник для студентов вузов по специальности 655700 "Технология продов. продуктов спец. назначения и обществ.питания"" . - М. : Академия, 2003. - 208 с.

Пищевая промышленность (периодическое издание).

Международная реферативная база данных SCOPUS.<http://www.scopus.com/>

Международная реферативная база данных WebofScience.  
<http://wokinfo.com/Russian/>

Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки  
<http://elibrary.rsl.ru/>

Список литературы верен  
(Заверяется в библиотеке)

**Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>
2. <http://www.stavintech.ru/library/menu/biotechnology/hramcov7.html>
3. <http://processes.ihbt.ifmo.ru/file/article/7457.pdf>

**9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

В процессе организации производственной практики должны применяться современные

образовательные и информационные технологии:

- *Мультимедийные технологии*, для чего вводные лекции и инструктаж студентов во время

практики проводятся в аудиториях, оборудованных компьютерным и видеопроекционным

оборудованием для презентаций с выходом в Интернет, средствами звуковоспроизведения.

- *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов учебной практики и подготовки отчета.

Для студентов должна быть обеспечена возможность оперативного доступа к современным

информационным системам и электронной библиотеке Университета.

- *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации

технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых

программой практики расчетов и т.д.

Требования к программному обеспечению:

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word;
- Internet Explorer.

#### 10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

<p><b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</b></p> <p>( ауд. № 402, площадь – 96,7 м<sup>2</sup>)</p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 72 посадочных места, видео проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p><b>Учебные аудитории для самостоятельной работы</b></p> <p>1. Читальный зал научной библиотеки (площадь – 177 м<sup>2</sup>)</p> <p>2. Учебная аудитория (ауд. № 201, площадь – 49 м<sup>2</sup>).</p>	<p>1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.</p> <p>2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.</p>
<p><b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b></p>	<p>Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные</p>

(ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )	пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
<b>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации</b> (ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., жидкокристаллический телевизор – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

Программа научной исследовательской работы составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе «**Технология продуктов здорового питания**»

**Автор:**

доцент, кандидат биол. наук



Е.А. Скорбина

**Рецензенты:**

кандидат с.х. наук, доцент  
кандидат вет. наук, доцент



В.Е. Закотин  
М.Е. Пономарева

Программа научной исследовательской работы рассмотрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол 15 от «16» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе «**Технология продуктов здорового питания**»

Зав. кафедрой, профессор



Сычева О.В.

Программа научной исследовательской работы рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультетов ветеринарной медицины и биотехнологического факультета протокол № 12 от «17» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС и учебного плана по направлению 19.04.03 **Продукты питания животного происхождения** и учебного плана подготовки магистров по программе «**Технология продуктов здорового питания**».

Руководитель ОП



Сычева О.В.

## Аннотация программы научно-исследовательской работы

Форма обучения – очная, заочная		
<b>19.04.03                                  Продукты питания животного происхождения</b>		
код	направление подготовки	
Технология продуктов здорового питания		
Направленность программы		
Общая трудоемкость практики составляет <b>9 зет,    6 недель</b>		
<b>Вид практики:</b>	производственная	
<b>Тип практики:</b>	Научно-исследовательская работа	
<b>Способ проведения практики</b>	стационарная	
<b>Форма проведения практики</b>	дискретно - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики	
<b>Цель проведения практики</b>	формирование у выпускников способности и готовности к выполнению профессиональных функций в академических и ведомственных научно-исследовательских организациях, к аналитической и инновационной деятельности в профессиональных областях, соответствующих направлению подготовки.	
<b>Код и содержание компетенции</b>	<b>Обобщенные трудовые функции</b>	<b>Задачи практики</b>
УК-1           Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	– ведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий; – постановка и решение задач профессиональной деятельности, возникающих в ходе выполнения научно-исследовательской работы; – выбор необходимых методов исследования (модификации существующих, разработки новых методов), исходя из задач конкретного исследования (по теме магистерской работы или при выполнении заданий научного руководителя в
УК-4           Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия		
ОПК-1Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную		



политику и конкурентоспособные концепции предприятия		рамках программы магистратуры); – применение современных информационных технологий при проведении научных и прикладных исследований; – анализ и обработка полученных результатов, представлению их в виде завершённых научно-исследовательских разработок (отчета по научно-исследовательской работе, тезисов докладов, научных статей, проектов, магистерской работы).
ОПК-6 Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации		
ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		
<b>Место практики в структуре ОП ВО</b>	Научно-исследовательская работа (Б2.О.01(П)) относится к обязательной части блока 2 «Практики»	
<b>Код и наименование индикатора компетенций</b>	<b>Планируемые результаты обучения при прохождении практики</b>	
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Знания: методов экспериментальной работы	
	Умения: интерпретировать и представлять результаты научных исследований	
	Навыки: поиска и адаптации информации по заданной проблеме из отечественных и зарубежных источников	
УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Знания: сущность и обоснование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
	Умения: пользоваться современными методами исследований при подготовке научно-исследовательских работ	
	Навыки: современных достижении науки и передовых технологий в научно-исследовательских работах	
УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в	Знания: основ методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
	Умения: формировать информационные обзоры и	

устной и письменной формах на государственном языке	аналитические отчеты по заданной проблематике
	Навыки: владения научным стилем изложения материала
УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Знания: основ зарубежной методологии в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на иностранном языке
	Навыки: владения научным стилем изложения материала на иностранном языке
УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях.	Знания: основных требований для участия в конференциях
	Умения: формировать информационные обзоры и аналитические отчеты по заданной проблематике на иностранном языке
	Навыки: владения научным стилем изложения материала на иностранном языке
ОПК-1.1. Использует индикаторы Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия	Знания: стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия
	Умения: использовать индикаторы Стратегии развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации при разработке инновационной политики развития предприятия
	Навыки: разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-1.2. Учитывает инновационные подходы к оснащению и модернизации пищевых производств при разработке инновационной концепции развития предприятия	Знания: инновационных подходов к оснащению и модернизации пищевых производств при разработке инновационной концепции развития предприятия
	Умения: осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
	Навыки: подбора существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-6.1. Обладает навыками разработки программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности	Знания: требований к разработке программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
	Умения: определять востребованные направления программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
	Навыки: разработки программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения

ОПК-6.2. Обладает навыками разработки методического обеспечения программ ДПО в сфере своей профессиональной деятельности	Знания: принципов разработки методического обеспечения программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
	Умения: разрабатывать элементы методического обеспечения программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
	Навыки: разработки методического программ ДПО в сфере продуктов питания животного происхождения
ПК-1.1. Проводит научный поиск и маркетинговые исследования для выявления прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	Знания: показателей патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
	Умения: проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
	Навыки: проведения патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
<b>Краткая характеристика практики</b>	<p>Ознакомление с тематикой исследовательских работ. Выбор темы исследований и формирование примерного плана магистерской диссертации с учетом актуальности темы, возможной научной новизны, практического значения, перспектив дальнейшей академической карьеры и (или) интересов трудоустройства по окончании обучения в магистратуре. Утверждение темы исследования. Разработка индивидуального плана научных исследований.</p> <p>Составление первичного библиографического списка по выбранной теме. Сбор материалов для статьи (общей исследовательской, обзорной) по избранной теме научного исследования, их обработка, написание текста статьи, оформление и представление результатов научного исследования научному руководителю, выбор издания для публикации и направление материалов в выбранное издание</p> <p>Оформление результатов НИР. Подготовка и защита отчета по НИР</p>
<b>Форма отчетности по практике</b>	Научный доклад, отчет
<b>Форма контроля</b>	Очная – зачет, 47 семестр Заочная – зачет, 2 курс

<b>Авторы</b>	Скорбина Е.А., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
---------------	--

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Рассмотрен на заседании кафедры  
технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
Зав. кафедрой

Декан факультетов ветеринарной  
медицины и технологического  
менеджмента

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

\_\_\_\_\_ В.С. Скрипкин

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

***Индивидуальный план научно-исследовательской работы  
магистранта***

Ф.И.О. магистранта: \_\_\_\_\_

Приказ о зачислении от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Форма обучения : \_\_\_\_\_ срок обучения \_\_\_\_\_

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Наименование магистерской программы:

\_\_\_\_\_

Тема научного исследования: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции, протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

Научный руководитель магистерской программы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Научный руководитель магистранта: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Пояснительная записка к выбору темы научных исследований:**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Магистрант \_\_\_\_\_ И. О. Фамилия

(подпись)

Научный руководитель \_\_\_\_\_ И. О. Фамилия

(подпись)

МИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**ОТЧЕТ О НАУЧНОЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РЕБОТЕ**

обучающегося \_\_\_ группы \_\_\_ курса \_\_\_\_\_ формы обучения  
направления 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»  
магистерская программа «Технология продуктов здорового питания»

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Шифр зачетной книжки:

Руководитель НИР:

(ученая степень, звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф. И. О.)

Ставрополь, 201\_