Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "" РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления
Дата: 2023.02.20 14:58:30+03'00'

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

2.2.01(П) «Научно-исследовательская практика»

по группе научных специальностей

4.3. Агроинженерия и пищевые технологии
(шифр наименование группы научных специальностей)

4.3.3. Пищевые системы
(шифр и наименование научной специальности)

кандидат технических наук
(ученая степень)

очная
форма(ы) обучения

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение……...…3
1. Цель и задачи практики ……...……...…3
2. Планируемые результаты прохождения по практики ……..……...4
3. Место практики в структуре ПА……4
4. Объем практики ……..……5
5. Содержание практики ……..……...…5
6. Формы отчетности по практике ……..……5
7. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации по практике ……6
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики ……..……7
8.1. Основная литература……...……7
8.2. Дополнительная литература…….……..8
8.3. Нормативные правовые документы……...…10
8.4. Интернет-ресурсы, справочные системы…….....10
9. Материально-техническое и программное обеспечение практики ……..…11

Введение

Научно-исследовательская практика (далее – НИП) по программе подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре представляет собой вид практической подготовки аспирантов, связанной с проведением научных исследований в рамках избранной темы и направления научных исследований, представлением и внедрением результатов проведенного исследования, подготовкой научных публикаций, диссертации на соискание учёной степени кандидата наук.

НИП является составной частью учебного плана подготовки аспирантов. Этот вид практики осуществляется непрерывным циклом при условии обеспечения логической и содержательно-методической взаимосвязи между теоретическим обучением и содержанием практики.

Практики проводятся в структурных подразделениях (на кафедрах) Академии (филиала). Аспиранты имеют право проходить практики по месту работы в профильных организациях, образовательных организациях высшего образования, научных и иных организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Учебно-научное и организационное руководство практики осуществляется научным руководителем и профильными структурными подразделениями (кафедрами) Академии, за которыми закреплена подготовка аспирантов по соответствующей научной специальности. Структурные подразделения (кафедры) обеспечивают выполнение программы практики и качество ее проведения.

Руководство практикой аспиранта осуществляет его научный руководитель.

1. Цель и задачи практики

Целью НИП является формирование компетенций аспиранта, направленных на реализацию практических навыков, на основе приобретенных в процессе обучения знаний и умений, а также приобретение профессиональных компетенций, способствующих квалифицированному проведению научных исследований по избранной направленности, использованию научных методов и информационно-коммуникационных технологий при исследованиях, обобщении и аналитической деятельности, использовании полученных результатов научно-исследовательской деятельности и приобретение опыта проведения и реализации научных исследований.

Задачи НИП:

– систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков проведения исследований;

– применение этих знаний и полученного опыта при решении актуальных научных задач;

– овладение профессионально-практическими умениями;

– стимулирование навыков самостоятельной аналитической работы;

– усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

– организация работы с эмпирической базой исследования в соответствии с выбранной темой научного исследования;

– подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

– сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования, выбор методов и средств решения задач исследования;

– приобретение навыков публичной дискуссии и защиты результатов проведенного

научного исследования;

– изучение справочно-библиографических систем, способов поиска информации;

– работа с электронными базами данных отечественных и зарубежных библиотечных фондов;

– формирование умения представления отчета о результатах проведенного научного исследования.

2. Планируемые результаты при прохождении практики

Таблица 1.

Планируемые результаты обучения по практике

№ п/п	Планируемые результаты обучения по практике
	Знать: -общие принципы работы в лабораториях естественнонаучного профиля; - основные методы и их технологическое исполнение в постановке и проведении экспериментов в определенной области исследований; -современные отечественные и зарубежные системы контроля и управления качеством продукции общественного питания
	Уметь: -проводить анализ с использованием современных методов; -обосновывать актуальность теоретической и практической значимости исследуемой проблемы; -выбирать методы анализа теоретического материала и практических данных; - подготавливать обзоры научной литературы по исследуемой проблеме; -готовить к публикации академический текст; -организовать и провести прикладное исследование; - анализировать научную литературу;
	Владеть навыками: - составлять программу исследования; - выбирать правильную форму представления результатов исследования; - подготавливать презентации результатов исследования; - интерпретировать результаты исследования; -работать с каталогами научной литературы и базами данных; - современными методиками обеспечения качества продукции предприятий питания в процессе производства и хранения

3. Место практики в структуре ПА

Научно-исследовательская практика относится к образовательному компоненту (индекс 2.2.01(П)) учебного плана, направлена на овладение навыками написания диссертационного исследования.

4. Объем практики

Общая трудоемкость научно-исследовательской практики составляет 108 часов (3 ЗЕТ). По окончании практики предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета (в количестве 1 ЗЕТ).

5. Содержание практики

Таблица 3

Содержание практики

№ п/п	Этапы (периоды) практики	Вид работ
1	Предварительный этап	Работа с научным руководителем. - Первоначальная формулировка темы исследования. - Составление плана научного исследования, графика выполнения научного исследования - Подбор и обзор литературы по теме научного исследования. - Составление библиографического списка, корректировка плана научного исследования
2	Основной этап	- Обсуждение идеи исследования, проблемного поля исследования и основных подходов к решению проблемы в современной научной литературе. - Изучение отдельных аспектов рассматриваемой исследовательской проблемы. - Сбор и обработка эмпирических данных - Анализ полученных исследовательских результатов - Подготовка выступления на научном семинаре, конференции - Выводы и рекомендации по результатам публичного обсуждения результатов исследования
3	Заключительный этап	- Изучение практики деятельности предприятий и организаций в соответствии с темой исследования - Апробация полученных результатов на практике - Подготовка и оформление отчета о практике. Публичная защита отчета

6. Формы отчетности по практике

Перед началом практики аспирант оформляет заявление (Приложение 1). В начале прохождения практики аспирант оформляет индивидуальный план практики (Приложение № 2).

В течение двух недель после окончания прохождения практики аспирант обязан представить в управление аспирантуры и докторантуры (соответствующее подразделение филиала Академии) письменный отчет о прохождении практики, включающий сведения о выполненной работе, приобретенных умениях и навыках, подписанный аспирантом и утвержденный на заседании кафедры, индивидуальный план практики, подписанный

аспирантом и научным руководителем (Приложение № 3).

По итогам прохождения практики аспирант отчитывается о проделанной работе на заседании профильного структурного подразделения Академии (кафедры).

Процедура отчета состоит из доклада аспиранта о проделанной работе в период практики, ответов на вопросы по существу доклада, анализа отчетной документации.

Критериями оценки результатов практики являются:

мнение научного руководителя об уровне подготовленности аспиранта;

степень выполнения программы практики;

содержание и качество представленной аспирантом отчетной документации;

уровень знаний, показанный при защите отчета по практике.

Формой контроля по практике является зачет. Решением структурного подразделения Академии (кафедры) прохождение практики оценивается как «зачтено» или «не зачтено». Оценка вносится в индивидуальный план практики аспиранта. Результаты прохождения практики учитываются при подведении итогов промежуточной аттестации и ежегодной аттестации аспиранта.

Отсутствие зачета по практике является академической задолженностью, которая должна быть ликвидирована в сроки, определенные Положением об организации текущего контроля и промежуточной аттестации по программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре РАНХиГС.

Аспирант, не выполнивший программу практики, без уважительных причин не отчитавшиеся на заседании структурного подразделения Академии (кафедры), отстраненный от прохождения практики или работа которого на практике признана неудовлетворительной, является неаттестованным за текущий период обучения.

7. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации по практике

Примерные тестовые и кейс-задания для проведения промежуточной аттестации по практике

Вариант1

1.Под качеством продукции общественного питания понимают:

А) совокупность свойств удовлетворяющих физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания.

Б) объективную особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении.

В) количественную характеристику одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество, рассматриваемую применительно к определенным условиям создания и потребления.

2. Свойство продукции - это:

А) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении.

Б) количественная характеристика любых свойств, в том числе и входящих в состав качества продукции.

В) показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых.

3.Показатель качества продукции – это:

А) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении.

Б) количественная характеристика любых свойств, в том числе и входящих в состав качества продукции.

В) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям создания и потребления.
4.К числу простых свойств продукции можно отнести:
А) перевариваемость, усвояемость.
Б) вкус, внешний вид, цвет.
В) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств.
5. Параметр продукции – это:
А) свойства продукции, определяющие основные функции, для выполнения которых она предназначена, и обуславливают область ее применения.
Б) количественная характеристика любых свойств, в том числе и входящих в состав качества продукции.
В) совокупность относительных значений или функций от этих относительных значений.
6. Единичный показатель – это:
А) количественная характеристика значимости данного показателя качества среди других ее показателей.
Б) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств.
В) показатель, с помощью которого оценивают качество продукции.
7. Комплексный показатель – это:
А) показатель, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство, состоящее из нескольких простых.
Б) количественная характеристика значимости данного показателя качества среди других ее показателей.
В) свойства продукции, определяющие основные функции, для выполнения которых она предназначена, и обуславливают область ее применения.
8. Энергетическая ценность – это:
А) количественная характеристика любых свойств, в том числе и входящих в состав качества продукции.
Б) показатель, с помощью которого оценивают качество продукции.
В) термин, характеризующий ту долю энергии, которая может высвободиться из пищевых веществ в процессе биологического окисления и использоваться для обеспечения физических функций организма.
9. «Биологическая ценность» чаще всего характеризует:
А) качество углеводов
Б) качество белков
В) качество жиров
10. Показатель качества кулинарной продукции «пищевая ценность» отражает содержание:
А) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества
Б) минеральные вещества, витамины
В) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Указываются рекомендуемые для использования при прохождении практики основная литература, дополнительная литература, нормативные правовые документы, Интернет-ресурсы и справочные системы. Ссылки на источники оформляются в соответствии с общепринятыми требованиями.

8.1. Основная литература.

1. Аптикиев, А. Х. Теоретические основы проектно-исследовательской деятельности: учебное пособие / А. Х. Аптикиев, Л. Р. Аптикиева, М. С. Бурсакова. —

Оренбург: ОГПУ, 2022. — 128 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/265886

2. Гунькин, В. А. Научные основы инновационных технологий производства пищевой продукции: учебное пособие / В. А. Гунькин, Г. М. Суслянок. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-6046938-4-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183483

3. Димитров, В. П. Основы проектной деятельности в области качества: учебное пособие / В. П. Димитров, В. И. Мирный, О. А. Голубева. — Ростов-на-Дону: Донской ГТУ, 2021. — 78 с. — ISBN 978-5-7890-1874-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/237752

4. Пилипенко, Т. В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов: учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 118 с. — ISBN 978-5-6040327-7-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112325

5. Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания»: учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ: Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/258698

6. Хамидулин, В. С. Основы проектной деятельности / В. С. Хамидулин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 144 с. — ISBN 978-5-507-44208-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/214844 (дата обращения: 30.09.2022).

8.2. Дополнительная литература.

1. Авроров, В. А. Процессы и оборудование. Моделирование, исследования, инновационные конструкторские разработки: учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 260 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14802-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/520151 (дата обращения: 09.01.2023).

2. Антипова, Л. В. Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для вузов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12435-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/515825 (дата обращения: 09.01.2023).

3. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения: учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 636 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12031-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491260 (дата обращения: 09.01.2023).

4. Бурачевский, И. И. Химия и технология переработки плодово-ягодного сырья: учебное пособие для вузов / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 402 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12893-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518432 (дата обращения: 09.01.2023).

5. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для вузов / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 212 с. —

(Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00638-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511669 (дата обращения: 09.01.2023).

6. Дрюк, В. Г. Биологическая химия: учебное пособие для вузов / В. Г. Дрюк, С. И. Скляр, В. Г. Карцев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 292 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12077-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516515 (дата обращения: 09.01.2023).

7. Ким, И. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Морепродукты. В 2 ч. Часть 2: учебное пособие для вузов / И. Н. Ким, В. В. Кращенко, А. А. Кушнирук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07783-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513812 (дата обращения: 09.01.2023).

8. Максанова, Л. А. Высокомолекулярные соединения и материалы для пищевой промышленности: учебное пособие для вузов / Л. А. Максанова, О. Ж. Аюрова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10625-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/517467 (дата обращения: 09.01.2023).

9. Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2.: учебник и практикум для вузов / А. Л. Новокшанова. — 2-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02153-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513381 (дата обращения: 09.01.2023).

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513896 (дата обращения: 09.01.2023).

11. Царегородцева, Е.В. Биохимия мяса: учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 165 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13300-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519342 (дата обращения: 09.01.2023).

12. Царегородцева, Е. В. Физико-химические и биохимические процессы в мясе и мясных продуктах: учебник и практикум для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 229 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13301-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519343 (дата обращения: 09.01.2023).

13. Чечина, О. Н. Общая биотехнология: учебное пособие для вузов / О. Н. Чечина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 266 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13660-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516812 (дата обращения: 09.01.2023).

14. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5.

— Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513194 (дата обращения: 09.01.2023).

8.3. Нормативные правовые документы.

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

2. Положение о подготовке научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 30 ноября 2021 г. № 2122,

3. Федеральные государственные требования к структуре программ подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), условиями их реализации, сроками освоения этих программ с учетом различных форм обучения, образовательных технологий и особенностей отдельных категорий аспирантов (адъюнктов), утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 20 октября 2021 г. № 951 (далее – федеральные государственные требования, ФГТ),

8.4. Интернет-ресурсы, справочные системы.

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.

2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.

3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/, свободный.

4. Кулинарный портал «Миллион меню» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mmenu.com

5. Кулинарная энциклопедия «Куливедия» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://kulivedia.ru

“IPR books” **www.iprbookshop.ru,.**
«Лань» **www.e.lanbook.com,.**
«Юрайт» **www.biblio-online.ru**

Иные источники

1. Система автоматизации для ресторанов http://www.averstech.ru/

2. Автоматизация ресторанов, баров, кафе http://www.rest-avt.ru/index.php

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. От 10 мая 2007 № 276].- http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

4. СанПин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm

5. Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе
. www.twirpx.com/file/128573/

6. Банк рецептов :www.bankreceptov.ru/spice/

7. Кулинарная энциклопедия. Рецепты. http://www.gotovim.ru/dictionary/

8. Кухня народов мира :http:// www.kuharka.ru

9. Материально-техническое и программное обеспечение практики

Указывается материально-техническое обеспечение, необходимое для реализации практики.

Также перечисляется компьютерная техника, программные средства и другие технические средства обучения, необходимые для реализации учебного процесса по практике.

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
	107-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование: персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” LenovoIdeapadB570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонки Dialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт.	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Pro плюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows
	207-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование: персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” LenovoIdeapadB570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонки Dialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт., Учебное оборудование. Хроматограф жидкостный микроколончатый «Милихром-5-3» с ЭВМ, анализатор вольтамперометрическийТА-lab,	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Pro плюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows 5. OfficeStandard 2016

		курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	программируемая двухкамерная печь ПДП-lab, анализатор Экотест-ВА, термостат ТС-1/20 СПУ, анализатор влажности «ЭВЛАС-2М», спектрофотометр СПЕКС ССП-705, вискозиметр ALPHA SEPIES, структурометр СТ-1М, анализатор влажности «Элекс 7», центрифуга медицинская СМ-6, мельница BOSCH, ультротермостат, весы ПЕТ ВЕС НВ-300-М, весы лабораторные ВЛ-224В, весы торсионные ВЛКТ-500, холодильник бытовой, морозильник, магнитная мешалка ER-10, мешалка ММ-5, магнитная мешалка ММ-6, набор ареометров, микроскоп БИОМЕД С-1, погружной блендер «Moulinex DD867139», иономер ЭВ-74, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, баня водяная со встряхивателем, pH-метр 673М, сахариметр универсальный СУ-4, колориметр КФК-2МП, рефрактометр RL 3, одноканальные дозаторы	
	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м), Коммутатор Dlink	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Proплюс 2013 3. Консультант+ 4. Kaspersky Endpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза
	211	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, доска, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160,	1. Windows 7 Pro 2. Microsoft Office Proплюс 2013 3. Консультант+

			INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) Коммутатор Dlink	4. Kaspersky Endpoint Security для Windows Подключение к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде вуза

Приложение № 1 к Положению
об организации практики по программам подготовки
научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре

Проректору РАНХиГС
ФИО проректора
аспиранта структурного подразделения (кафедры)
_____
название структурного подразделения (кафедры)
_____курса
_____формы обучения
_____
Шифр и наименование научной специальности
_____
_____
ФИО аспиранта

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу допустить меня к научно-исследовательской практике в период с «____»_____20__г. по «____»_____20__г. в

_____
Наименование организации, структурного подразделения Академии, кафедры

Аспирант
_____
Подпись, дата

Научный руководитель _____
Подпись, дата

Приложение № 2 к Положению
об организации практики по программам подготовки
научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте
Российской Федерации»

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПЛАН ПРАКТИКИ
(20_ - 20_ учебный год)

Аспирант_____
Ф.И.О. аспиранта
Шифр и наименование группы научных специальностей
_____

Шифр и наименование научной специальности
_____

Курс и форма обучения _____

Структурное подразделение (Кафедра) _____

Научный руководитель _____
Ф.И.О, ученая степень и ученое звание

_____, 20__

ПЛАН
прохождения практики

№ п/п	Планируемые формы работы	Количество часов	Календарные сроки проведения планируемой работы
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
17.			
18.			
19.			
20			
Общий объем часов:			

Аспирант _____ (_____)
подпись ФИО

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель структурного подразделения /
Зав. кафедрой _____ (_____)
подпись ФИО

Научный руководитель _____ (_____)
подпись ФИО

«____» _____ 20 __ г.

Приложение № 3 к Положению
об организации практики по программам подготовки
научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте
Российской Федерации»

ОТЧЕТ
о прохождении практики
(20__- 20__ учебный год)

_____
Ф.И.О. аспиранта, направление, профиль, курс и форма обучения

Сроки прохождения практики с _____ 20___ г. по _____ 20___ г.

№ п\п	Формы работы	Количество часов	Дата	Отметка о выполнении
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6…				
	Общий объем часов:			

Основные итоги практики:

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Аспирант _____ (_____)
подпись ФИО

Руководитель структурного подразделения /
Зав. кафедрой _____ (_____)
подпись ФИО

Научный руководитель _____ (_____)
подпись ФИО