МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Утверждаю:
Декан Биолого-технологического факультета
К.В. Жучаев

«__» _____ 2018 г.

Программа научно-исследовательской работы

Уровень профессионального образования - бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная / заочная

Курс 3/4 Семестр 6/8

Дифференцированный зачет 6/8 семестр

Новосибирск 2018

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа составлена с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 технология продукции и организация общественного питания от 12.11.2015 г. №1332.

Разработчики:

Тарабанова Е.В.

Гаптар С.Л.

Ворожейкина Н.Г.

Рассмотрена и утверждена на заседании кафедры технологии и товароведения пищевой продукции «17» 01 2018 г., протокол № 5

Заведующий кафедрой, к.т.н., доцент С.Л. Гаптар

Программа рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом биолого-технологического факультета

«23» 01 2018 г., протокол № 1

Председатель учебно-методического совета, д.б.н., профессор

М.Л. Кочнева

ВВЕДЕНИЕ

Программа научно-исследовательской работы подготовлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобразования России от 12.11.2015 № 1332.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания научно-исследовательская работа относится к части «научно-исследовательская работа» Блока 2 «производственная практика» основной образовательной программы бакалавриата. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Научно-исследовательская работа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Целью научно-исследовательской работы является формирование у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности, что обеспечивает приобщение студентам к практическому участию в выполнении научных исследований.

Задачами научно-исследовательской работы являются:

– формирования научного мировоззрения и расширения научного кругозора будущих специалистов

– расширение знаний в области производства продукции общественного питания;

– закрепление в производственных условиях знаний студентов, приобретенных в процессе обучения;

– приобретение опыта выполнения производственных заданий и осуществления контроля производства;

– приобретение опыта в постановке научно-исследовательских работ;

– выявление влияния различных факторов на формирование качества готовой продукции;

– сбор и обработка фактического материала по разделам программы практики в предприятии и составление отчета по выполненному заданию.

2. ВИД, СПОСОБ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная практика, тип производственной практики - научно-исследовательская работа в соответствии с ФГОС ВО.

Способы проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО: стационарная, выездная.

Стационарная практика проводится на базе кафедры технологии и товароведения пищевой продукции (учебно-исследовательская лаборатория быстрого питания «Блинница», лаборатория общественного питания, лаборатория мяса) и подразделений университета (комбинат общественного питания), либо в профильных организациях, расположенных на территории г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ.

Выездная практика проводятся на базе подразделений университета, а также профильных организаций, расположенных вне г. Новосибирска, с которыми заключен договор на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ.

Практика проводится в следующей форме: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

В результате прохождения научно-исследовательской работы обучающийся будет обладать следующими компетенциями:

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК – 7);

– способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК – 24);

– способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК 25).

Планируемые результаты прохождения практики (научно-исследовательской работы) обучающимися представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

№ п/п	Осваиваемые знания, умения, навыки	Формируемые компетенции
	Умение анализировать производственную и научную деятельность организации	ОК -7
	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	ОК- 7
	Знание технологии приготовления отдельных изделий, основных составных веществ пищевых продуктов, их свойств, строения, классификации и изменения в процессе производства	ОК- 7 .
	Умение применять освоенные знания в области поиска и принятия, оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической безопасности	ОК- 7
	Владение практическими производственными навыками, приобретение опыта трудовой и организаторской деятельности;	ОК- 7
	Владение методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами	ОК -7,
	Знание структуры и порядка научного исследования, особенностей исследования объектов в пищевой отрасли	ПК - 24
	Умение самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность	ПК - 24
	Умение применять освоенные знания в области переработки мяса, современные достижения науки и передовых технологий в научно-исследовательских работах	ПК - 24
	Умение анализировать потребности в материальных и трудовых ресурсах, проводить калькуляцию себестоимости отдельных видов продукции, прибыли и рентабельности	ПК - 24
	Владение методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований	ПК - 24

	Знание направлений научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современных методов научных исследований в пищевой отрасли, анализа и обобщения научных фактов, особенностей сбора информации в организации	ПК - 24
	Знание основных терминов и определений, структуры и порядка научного исследования в пищевой отрасли	ПК - 25
	Знание нормативной документации предприятий общественного питания	ПК - 25
	Владение современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации	ПК - 25

4. МЕСТО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Научно-исследовательская работа относится к части «научно-исследовательская работа» Блока 2 «производственная практика» основной образовательной программы бакалавриата.

Освоение научно-исследовательской работы базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Кондитерское производство», «Процессы и аппараты пищевых производств». Научно-исследовательская работа обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

5. ОБЪЕМ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

В соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса научно-исследовательская работа проводится в 6 семестре 3-го курса (очная форма обучения) и 8 семестре 4-го курса (заочная форма обучения) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Общая трудоёмкость производственной практики составляет 2,5 зачетных единиц (90 часов), продолжительностью 3 недели.

Таблица 2 - Разделы (этапы) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Компетенции
1	подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности	ОК-7, ПК -25
2	производственный (экспериментальный, исследовательский) этап, обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике	ОК-7, ПК-24, ПК-25

Содержание отчета

Отчет по научно-исследовательской работе включает в себя:

- титульный лист (приложение 7);
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов (обзора литературы, объектов и методов исследования, экспериментального раздела);
- выводы;
- список использованных литературных источников;

– приложения (при необходимости).

Содержание. Содержание включает наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), выводы и предложения, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы научно-исследовательской работы.

Введение. Во введении должна содержаться краткая оценка современного состояния рассматриваемой научной или научно-технической проблемы и обосновываться необходимость проведения данной работы, а также отражаться актуальность работы, четко изложены цель и задачи исследований. Введение должно быть кратким (1,5 -2 страницы).

1. Краткий обзор литературы. Первый раздел, являющийся ее теоретической частью, должен содержать полное и систематизированное изложение состояния вопроса по теме научно-исследовательской работы.

Сведения, содержащиеся в этом разделе, должны давать полное представление о состоянии и степени изученности поставленной в работе проблемы. Предметом анализа этого раздела должны быть идеи и проблемы, возникающие при решении поставленных в научно-исследовательской работе целей, а также имеющиеся в научных публикациях экспериментальные данные, позволяющие правильно выбрать пути и методы решения поставленных задач.

Данный раздел по существу должен представлять собой аналитический обзор имеющихся литературных источников по исследуемой проблеме, позволяющий найти пути решения поставленных задач и выявить умение автора обобщать и критически рассмотреть имеющиеся теоретические воззрения и экспериментальные данные. Особое внимание следует обратить на нормативно-техническую документацию, посвященную рассматриваемой проблеме и объектам исследования, патентную литературу и каталожные издания.

Используя при составлении аналитического обзора различного рода реферативные материалы, статьи обзорного характера, справочники, учебники и др., следует не забывать, что в центре внимания должен быть первоисточник, знакомство с которым позволяет избежать ошибок, неточностей и тенденциозности, которые достаточно часто выявляются при ознакомлении с «вторичными» материалами.

Завершающим этапом этого раздела научно-исследовательской работы должны стать анализ современного состояния вопроса, выявление круга неразрешенных задач, что весьма важно для определения перспективы дальнейшего изучения проблемы.

Объем аналитического обзора, состоящего, как правило, из нескольких подразделов, должен составлять 5-7 страниц машинописного текста. Раздел может состоять из ряда подразделов, имеющих свои подзаголовки. Используемые источники должны быть опубликованы в течение последних 5 лет.

2. Материалы и методы исследований. Работа над вторым разделом начинается с выбора объектов, методов и методик исследования. Целесообразно эту часть работы представить в виде специального раздела, посвященного изложению экспериментальных данных: «Объекты и методы исследования».

Объекты исследований. В данном подразделе рекомендуется провести все сведения об исследуемом сырье или продукте.

Отбор проб. На основе действующих стандартов излагаются методики отбора проб и составления объединенной пробы от исследуемого сырья или продуктов.

Методы исследований: органолептические, физико-химические, микробиологические описываются в следующем порядке:

определяемый показатель (или группа показателей);

вид методики, ссылка на соответствующую НТД;

сущность метода;

краткое описание метода.

3. Результаты исследований. Глава начинается с непосредственного анализа состояния исследуемых вопросов. Для проведения качественного анализа необходимо руководствоваться методическими материалами специальной литературы по выбранной теме. Методика анализа, его объем согласовывается с руководителем; источники информации определяются, исходя из предоставляемых возможностей.

Анализ проводится методами сравнений: органолептическими, измерительными и др.

Во избежание поверхностного изложения материала в этом разделе следует постоянно соизмерять цель и задачи исследования с полученными результатами проведенного анализа. Из имеющегося фактического материала необходимо выбрать наиболее существенное, ограничить при необходимости объем исследования или сузить круг решаемых задач.

Результаты анализа оформляются в таблицах, графиках, диаграммах, подтверждаются необходимыми расчетами. Полученные результаты анализа служат предпосылкой для разработки мероприятий по совершенствованию исследуемых вопросов.

Эксперименты по определению качественных показателей готовой продукции - студент должен провести собственные исследования качества не менее 3-х образцов продукции по органолептическим и физико-химическим показателям.

Органолептическая оценка качества продукции в обязательном порядке проводится на дегустационном совете при участии студента, выполняющего исследования. Результаты экспертизы оформляются в дегустационных листах, которые являются составной частью отчета и включаются в приложение. Бланки дегустационных листов (10 штук) студент готовит самостоятельно. Обработка результатов дегустации проводится студентом самостоятельно. И средние значения по - отдельным показателям и в целом по образцам оформляются в данном разделе работы с их анализом.

Определение физико-химических показателей качества исследуемых образцов проводится в лаборатории и оформляются в виде таблицы с анализом полученных результатов.

Целесообразно провести сравнительную характеристику качественных показателей одноименной продукции - стандартный образец (продукт от производителя) и контрольный образец (полученный в лабораторных условиях).

Результаты собственных исследований в данном вопросе рекомендуется изложить по плану: объекты исследования, отбор проб и методы исследования и их обсуждение.

Мероприятия должны логически вытекать из анализа, объективно существующих потребностей объема исследований и улучшения качественных показателей.

Выводы. Формулируются по результатам анализа вопросов, предусмотренных задачами исследований в индивидуальном задании, они являются итогом и помещаются в самом конце. Выводы должны быть краткими, четко сформулированными в виде отдельных пунктов, иметь законченных характер. Выводы должны излагаться так, чтобы суть работы был понятна без чтения основного текста.

Список использованной литературы. В список использованных источников и литературы включаются все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался автор научно-исследовательской работы в процессе ее выполнения и написания. Ссылками на использованные источники должны сопровождаться заимствованные у других авторов экспериментальные данные, теоретические представления, идеи и другие положения, которые являются интеллектуальной собственностью их авторов.

6. РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ, ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Руководство производственной практикой – научно-исследовательская работа студента в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ осуществляется преподавателями кафедр биолого-технологического факультета, которые организуют и контролируют ход работы месту ее выполнения.

Перед выездом на практику со студентами проводится вводный инструктаж по технике безопасности. При прохождении данного вида и типа практики в профильной организации должен быть заключен Договор Новосибирского ГАУ с организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ, в котором организация определяет руководителя практики от данной организации. Договор должен быть зарегистрирован в установленном порядке в отделе практик и трудоустройства Новосибирского ГАУ.

Направление обучающихся на практику, в течение которой выполняется научно-исследовательская работа, оформляется приказом ректора организации или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за кафедрой факультета и руководителя, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

На основании проведенного инструктажа по технике безопасности и заключенного с профильной организации деканатом выдается направление на практику.

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к отчету по научно-исследовательской работе;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Студенты в период прохождения практики:

– выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
– соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
– соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.
– в установленные сроки оформляют и защищают отчет

7. ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

По результатам выполнения научно-исследовательской работы обучающиеся предоставляют на кафедру отчет о научно-исследовательской работе и следующие документы:

1. Копия письма (распоряжения, приказа) из профильной организации о возможности прохождения практики в данной организации и назначении руководителя практики от организации (при отсутствии в договоре с профильной организацией на проведение производственной практики со студентами Новосибирского ГАУ фамилии руководителя практики от организации).
2. Индивидуальное задание, выданное руководителем практики от Новосибирского ГАУ и подписанное руководителем практики от профильной организации.
3. Совместный рабочий график (план) проведения практики, заверенный руководителями практики от университета и организации.
4. Направление на практику, удостоверяющее сроки прохождения практики.
5. Характеристика - оценочное заключение с записью о прохождении вводного инструктажа по ТБ в первый день практики, или выпиской из журнала по ТБ организации.
6. Рецензия на отчет по производственной практике от руководителя практики от Новосибирского ГАУ.
7. Аттестационный лист с подписью руководителя практики от профильной организации.

Рекомендуемые формы документов представлены в приложении.

Объем отчета о научно-исследовательской работе составляет до 15-20 страниц машинописного текста. Все прилагаемые к отчету бланки, документы, инструкции выносятся в приложения.

Руководитель практики от Новосибирского ГАУ не менее чем за 10 календарных дней до проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) дает рецензию на отчет и обеспечивает организацию защиты отчета по практике.

Материалы практики после защиты хранятся на кафедрах факультета.

Защита студентом отчета о практике состоит в докладе (5-7 минут) и в ответах на вопросы по существу отчета.

Аттестация по итогам научно-исследовательской работы – зачет с оценкой (дифференцированный зачет). Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ

При защите отчета по производственной практике (научно-исследовательская работа) учитываются: результаты обучения по практике, объем выполнения индивидуального задания практики, замечания и пожелания в адрес обучающегося, отмеченные руководителем практики от профильной организации; четкость оформления документов, рецензия на отчет по практике руководителя практики от Новосибирского ГАУ; правильность ответов на заданные вопросы.

Контрольные вопросы для оценки результатов выполнения научно-исследовательской работы

1. Нормативная документация, применяемая при производстве продукции на предприятиях общественного питания
2. Факторы, влияющие на качество продуктов питания.
3. Классификация продукции общественного питания
4. Классификация пищевых производств
5. Методика проведения наблюдений и экспериментов в пищевой промышленности.
6. Основные изменения, происходящие в продукции при тепловой обработке.
7. Какой метод постановки эксперимента применялся?
8. Структура научной работы.

9. Обоснование актуальности исследований.
10. Методы получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами.
11. Правила формулирования выводов и предложений.
12. Основные статистические методы, используемые в работе.

Критерии оценки итогов производственной практики

Оценка **«отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом ответа, показывает высокий уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает способность анализа в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает высокий или повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом ответа, показывает повышенный уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации. Показывает повышенный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно, показывает пороговый уровень знаний профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументированы. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры ограничены, либо отсутствуют. Показывает пороговый уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных неточностей. Показывает недостаточный уровень сформированности компетенций по итогам практики согласно аттестационному листу.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«*Отлично*»	«*Высокий уровень*»
«*Хорошо*»	«*Повышенный уровень*»
«*Удовлетворительно*»	«*Пороговый уровень*»
«*Неудовлетворительно*»	«*Недостаточный*»

9 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРУ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2018, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О; http://nsau.edu.ru/file/126971: режим доступа свободный

10. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.; Под. ред. А.И. Мглинца // Учебник – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
2. Нечаев А.П. Введение в технологии продуктов питания: учебное пособие для вузов. – М.:ДеЛи принт, 2013. – 720 с.
3. Радченко Л.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Учебное пособие – СПб.: «Феникс», 2011. – 373 с. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов / И.Р. Смирнова. А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
4. Шевченко В.В. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2-х ч. Ч.1: Продукты растительного происхождения / Шевченко В.В., Вытовтов А.А., Нилова Л.П., , карасева Е.Н. – СПб.: Троицкий мост, 2009. – 304 с.

Нормативная литература

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 15 с.
2. 2 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Текст].– М: ГОССТАНДАРТ РОССИИ, 2016.– 21 с.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие технические требования.
5. ГОСТ Р 50935—2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
6. ГОСТ Р 53523-2009 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.
7. ГОСТ Р 53995—2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

Ресурсы сети "интернет"

1. http://www.edu.ru/
2. http://www.vgosvpo.ru
3. http://www.nsau.edu.ru
4. http://vak.ed.gov.ru/
5. http://tuningrussia.org/

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

В ходе выполнения научно-исследовательской работы, обучающиеся используют информационные технологии в части информационного поиска и обработки материалов исследований. Обучающиеся могут использовать синхронную и асинхронную связь через сеть интернет с руководителем практики.

12. БАЗА ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

В период прохождения научно-исследовательской работы, студентами 3-го курса биолого-технологического факультета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания за обучающимися, получающими предусмотренные законодательством Российской Федерации стипендии, независимо от получения ими заработной платы по месту прохождения практики сохраняется право на получение указанных стипендий.

Для бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания при прохождении практики на базе кафедр и подразделений университета используется материально-техническая база лабораторий Новосибирского ГАУ:

А-7 «Учебно-исследовательская лаборатория быстрого питания «Блинница»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Аппарат блинный «Масленица», Блинница JB-35-2 ERGO, холодильник INDESIT, витрина холодильная Juka-180, кофемашина, микроволновая печь(2 шт), миксер для молочных коктейлей, термопот Sakura, кипятильник чай-кофе , весы электронные настольные «Капля», весы CAS SW-11-05, плита электрическая De Luxe, электроплитка, барная стойка, стулья барные(6 шт),32 посадочных мест).

ЛОП 1 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная(2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы ВТ-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT,центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, pH-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места.);

ЛТМ 1 «Учебно-исследовательская лаборатория технологии мяса»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Камера термодымовая КТД-50 с холодильным агрегатом, мясорубка МИМ 600, Куттер EKSI, фаршемешалка Kocateg FMM 03, шприц колбасный AIRHOT SV-3, Ванна моечная ВМЛ-2, камера теплоизолирующая холодильная(2 шт), машина холодильная низкотемпературная моноблочная MB 109 SF, машина холодильная среднетемпературная моноблочная MM 109 SF, упаковщик вакуумный DZ-400/2T, тележка технологическая ИПКС-117,пила ленточная МПЛ-250, рефрактометр Master-alpha, клипсатор Kocateg Tabletopclipper, весы лабораторные ВК-1500, аппарат Кьельдаля на шлифах, прибор Сокслета 05 КШ 45/40,стол производственный СПЛ (4 шт).

З-120 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»: Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования(Компьютер, холодильник «Апшерон», центрифуга ОПН-8, анализатор качества пива «Колос-1», анализатор качества молока «Клевер-2, афрометр, весы ВК-600, дистилятор ДВ-4А, колориметр КФК-2МП, микроскоп, шкаф сушильный ЛП-321/35, рефрактометр ИРФ-

454Б2М, «Элекс-7»);

З-124 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»: Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования (Центрифуга Т-23, весы ВК-600, центрифуга ОПН-3 М, ариометр АСТ-25-15 для сахара, ариометр АСП-1 0-10 для спирта)

З-125 «Учебно-исследовательская лаборатория товароведной экспертизы»: Аудитория для лабораторных работ и курсового проектирования (Инфрапид-61. Центрифуга СМ-6МТ, морозильная камера «NORD» (2 шт.);

З-313 «Учебно-исследовательская лаборатория оценки качества пищевых продуктов»: Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования (Стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, центрифуга лабораторная «ОКА», центрифуга лабораторная медицинская, микроволновая печь, анализатор качества молока «Лактан 1-4», анализатор качества молока «Соматос», сепаратор, весы лабораторные ВК-300.1, плита электрическая «Мечта», весы настольные электрические, сепаратор, маслобойка)

З-318 «Учебно-исследовательская лаборатория микробиологии и безопасности пищевой продукции»: Аудитория для лабораторных работ (Термостат суховоздушный ТС-80-01-ММ-Ч, водяная многоместная баня UT-4304E, pH-метр, весы электронные общего назначения МК_А, шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ, микроскоп микромед 4 шт., холодильник «Бирюса», облучатель бактерицидный бытовой ОББ-92-У, рециркулятор дезар проточный, дистиллятор, 10 световых микроскопов Levenhuk 720B);

Ректору Новосибирского ГАУ
Денисову А. С.

Уважаемый Александр Сергеевич!

_____ готово принять на практику следующих

название предприятия

Студентов биолого-технологического факультета на период_____

№	Ф.И.О.	Курс	Направление подготовки	Период практики	Руководитель практики от предприятия
1.			Технология продукции и организация общественного питания		

.

Руководитель предприятия_____ _____

Ф.И.О. подпись

М.П.

Дата

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Биолого-технологический факультет

Кафедра _____Технологии и товароведения пищевой продукции

Утверждаю_____ «_____» _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

НА ПРОХОЖДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Научно-исследовательская работа)

студенту _____ группы _____
Биолого-технологического факультета.
Направление_19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания_
(уровень бакалавриата); профиль Технология и организация ресторанного дела

Место прохождения практики _____
_____
_____

Цель работы _____
_____
_____
_____

Задача исследования _____
_____
_____
_____
_____
_____

Примерная схема и методика исследований _____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Руководитель _____ (подпись)

Дата выдачи задания _____

Задание принял к исполнению _____
(дата, подпись студента)

Согласовано:

Руководитель от предприятия_____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»

Биолого-технологический факультет

Кафедра _____Технологии и товароведения пищевой продукции

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой_____/_____/
«___» _____ г.

Совместный рабочий график (план) проведения производственной практики (научно-исследовательской работы)

Студента _____курса_____ группы _____
Направление_____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ___
(уровень бакалавриата); профиль Технология и организация ресторанного дела
Место прохождения практики _____
_____

Сроки прохождения практики: с « ____» _____г.
по «____»_____г.

Планируемые работы производственной практики (научно-исследовательской работы)

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении (нужное подчеркнуть)
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	выполнено не выполнено
2.	Выполнение индивидуального задания	В течение прохождения практики	Раздел отчета по практике «Работа, выполненная в период практики»	выполнено не выполнено
3.	Аттестация по итогам практики	День завершения практики	Характеристика - оценочное заключение, аттестационный лист	выполнено не выполнено
4.	Подготовка отчета по практике	1-2 дня до завершения практики	Отчет по практике	выполнено не выполнено
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, Ведомость	выполнено не выполнено

Руководитель от ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____/_____/
(подпись)

Руководитель практики от профильной организации:_____/_____/
(подпись)

Практикант_____
(подпись студента)

ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося _____группы_____
(Ф.И.О.)

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)

профиль Технология и организация ресторанного дела
по результатам производственной практики (научно-исследовательской работы)
период прохождения практики _____

Вводный инструктаж по ТБ пройден «_____» _____ 20 г.

№ п/п	Показатели	Результат (нужное подчеркнуть)
1	Уровень теоретической подготовки	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
2	Уровень практической подготовки	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
3	Трудовая дисциплина	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
4	Качество выполняемых работ	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
5	Способность работать в коллективе	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
6	Соблюдение правил ТБ и охраны окружающей среды	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
7	Сбор, анализ и интерпретация материалов в профессиональной области (качество отчета)	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*

Результаты обучения по практике
- *высокий уровень, повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень*
(нужное подчеркнуть)

Заключение: индивидуальное задание выполнено:
(в полном объеме, неполном объеме, не выполнено)
(нужное подчеркнуть)

Рекомендуемая оценка (по 5-балльной системе) - _____

Замечания и пожелания в адрес обучающегося_____
_____

Руководитель практики от профильной организации _____/Ф.И.О./

Дата, подпись

Печать

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Вид практики - производственная практика

Тип производственной практики - Научно-исследовательская работа

Семестр: ___

_____ учебной группы _____,
Ф.И.О. студента

проходившего(ей) производственную практику по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)
профиль Технология и организация ресторанного дела
в организации _____
_____,
наименование организации

в объеме _____ час. с «___»_____ 201__ г. по «___»_____ 201__ г.

Уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций (ОК, ПК)

Наименование компетенций	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Уровень сформированности компетенций
Способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	Умение анализировать производственную и научную деятельность организации	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение соблюдать правила охраны труда и технику безопасности при работе на предприятии, в организации, учреждении	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Знание технологии приготовления отдельных изделий, основных составных веществ пищевых продуктов, их свойств, строения, классификации и изменения в процессе производства	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение применять освоенные знания в области поиска и принятия, оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической безопасности	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Владение практическими производственными навыками, приобретение опыта трудовой и организаторской деятельности;	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Владение методами получения продуктов с заранее заданными составом и свойствами	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Способностью проводить исследования по заданной методике и	Знание структуры и порядка научного исследования, особенностей исследования объектов в пищевой отрасли	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*

анализировать результаты экспериментов (ПК-24)	Умение самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение применять освоенные знания в области переработки мяса, современные достижения науки и передовых технологий в научно-исследовательских работах	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Умение анализировать потребности в материальных и трудовых ресурсах, проводить калькуляцию себестоимости отдельных видов продукции, прибыли и рентабельности	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Владение методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Знание направлений научных исследований в области технологии пищевой продукции, а также современных методов научных исследований в пищевой отрасли, анализа и обобщения научных фактов, особенностей сбора информации в организации	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)	Знание основных терминов и определений, структуры и порядка научного исследования в пищевой отрасли	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Знание нормативной документации предприятий общественного питания	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*
	Владение современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации	*Высокий уровень* *Повышенный уровень* *Пороговый уровень* *Недостаточный уровень*

Уровень сформированности компетенций *(нужное подчеркнуть)*:
Высокий уровень повышенный уровень, пороговый уровень, недостаточный уровень.

Заключение: аттестуемый(ая) _____ компетенциями
овладел (а) / не овладел (а)

Руководитель практики от профильной организации_____

_____
(подпись, Ф.И.О., должность)

Дата ___ ___ 201__ г.

Рецензия на отчет

по производственной практике
(научно-исследовательской работе)
студента _____ группы БТФ _____(ФИО)
Направление___19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)
профиль Технология и организация ресторанного дела

№	**Критерии оценки**	**Оценка (5-балльная система)**
1.	Формальные критерии:	
1.1.	Соблюдение структуры отчета	
1.2.	Правильность оформления	
1.3.	Грамотность изложения материала	
2.	Содержание отчета:	
2.1.	Полнота изложения материала	
2.2.	Наличие анализа материала	
2.3.	Наличие и корректность ссылок на нормативные документы, источники литературы	
2.4.	Корректность выводов и предложений	
2.5.	Выполнение индивидуального задания	
	Оценка за отчет	

Руководитель от
ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ _____/_____/
(Фамилия И.О.) (подпись)

Дата_____

Приложение 7

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА Технологии и товароведения пищевой продукции

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики
(научно-исследовательской работы)

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(уровень бакалавриата)
профиль Технология и организация ресторанного дела

Место прохождения практики _____

_____

_____

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

Выполнил: студент _____ группы

_____
ФИО

Проверил: научный руководитель

_____
ученая степень, ученое звание

_____
ФИО

Новосибирск 20__