

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова» (АлтГТУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ

 Н. П. Щербаков

" 05 " июля 2018 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Производственная практика
Тип	Научно-исследовательская работа
Содержательная характеристика (наименование)	

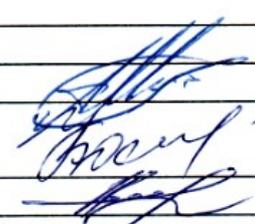
Код и наименование направления подготовки (специальность):

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль, специализация):

«Технология продуктов общественного питания»

Форма обучения: очная, заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал (и)	Доцент кафедры ТПП	Е.В. Писарева	
Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП; «22» июля 2018 г. протокол № 15	Зам. зав. кафедрой ТПП	О.В. Кольтюгина	
Согласовано	Директор ИнБиоХим	А.А. Беушев	
	Директор ЗИ	А.В. Михайлов	
	Руководитель ОПОП ВО	М.П. Щетинин	
	Начальник ОПиТ	М.Н. Нохрина	

г. Барнаул

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата)» (утвержден 12.11.2015 № 1332, зарегистрировано в Минюсте России 14.12.2015 N 40082).

Настоящая Программа определяет понятие научно исследовательской работы бакалавров, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

1 Цели научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа является обязательной частью учебного плана.

Целью научно-исследовательской работы является целью расширение профессиональных знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения и формирование практических навыков ведения самостоятельной научной работы в проектной и в производственно-технологической видах деятельности. Аттестация по итогам работы включает защиту отчета по работы.

2 Задачи научно-исследовательской работы

Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи: включение бакалавров в подготовку научных статей по предметной области бакалаврской программы, приобретение студентом-бакалавром навыков методической работы, формирование и развитие профессиональных навыков.

3 Место научно-исследовательской работы в структуре основной образовательной программы

Научно-исследовательская работа проводится на кафедре технологии продуктов питания АлтГТУ и направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и представляет собой вид учебных занятий, которые непосредственно ориентированы на профессионально-практическую подготовку обучающихся, включающую в себя развитие способностей вести самостоятельный научный поиск и самостоятельную научную работу.

Научно-исследовательская работа предусматривает написание аналитического обзора, а также подготовку рукописи статьи по профилю темы работы.

Работа базируется на естественнонаучных и профессиональных дисциплинах основной образовательной программы бакалавриата по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

4 Типы, способы проведения научно-исследовательской работы

Тип практики: научно-исследовательская работа.

Способы проведения практики: научно-исследовательская работа является выездной, проводится на профильном предприятии в производственных лабораториях и рабочих местах на отдельных участках или стационарной когда студент прикрепляется к профилирующей кафедре для выполнения научно-исследовательской работы.

Формы проведения практики: научно-исследовательская работа проводится дискретно по видам практик - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения каждого вида практики. Проводится на кафедрах АлтГТУ, в научных подразделениях, учреждениях, проводящих прикладные исследования по теме работы бакалавра; бакалавр выполняет теоретические исследования, предусматривающие сбор и обобщение в виде литературного обзора информации об объекте исследований и (или) о происходящих процессах через источники литературы, имеющиеся в научно-технической библиоте-

ке АлтГТУ (в том числе электронной) и в Интернете, а также лабораторные исследования, позволяющие работать непосредственно с исследуемыми объектами.

Исследовательская работа в период работы может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным планом научно-исследовательской работы кафедры;
- выступление на научно-практических конференциях, проводимых в университете, в других вузах, а также участие в других научных конференциях, семинарах и т.п.;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- подготовка проектов лабораторных работ и практических занятий.

Перечень форм исследовательской работы может быть конкретизирован и дополнен в зависимости от специфики магистерской программы, он находит свое отражение в индивидуальном плане бакалавра.

В процессе работы бакалавры участвуют во всех видах научно-исследовательской и организационной работы кафедры. Бакалавры в процессе работы изучают научно-методические материалы: научно-методические разработки, научно-методическую литературу, тематику научных направлений кафедры «Технологии продуктов питания».

5 Место, время и продолжительность проведения научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа по профилю «Технология продуктов общественного питания» выполняется на основе договоров, на базе предприятий общественного питания разных типов (ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная), а также в структурных подразделениях университета и лабораториях, осуществляющих контроль качества сырья и продуктов питания, согласно приказу по университету, выпущенному не позднее, чем за неделю до начала работы.

Время проведения работы:

- для студентов очной формы обучения – 3 курс 6 семестр. Продолжительность работы 3 1/3 недели (180 часов: согласно ст. 92 ТК РФ);
- для студентов заочной формы обучения – 4 курс 8 семестр. Продолжительность работы 3 1/3 недели (180 часов: согласно ст. 92 ТК РФ).

6 Планируемые результаты обучения при прохождении научно-исследовательской работы

В результате прохождения научно-производственной работы обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции:

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

Показатели оценивания компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики.

Код Компетенции	Знать	Уметь	Владеть
ОК-7	Основные требования к оформлению технических документов	Проводить литературный поиск	Способностью Обработки информации полученной из литературных источников
ОПК-3	Нормы расхода сырья и вспомогательных материалов	Рассчитывать рецептуры с учетом потерь при производстве готовой продукции	Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-24	Методики проведения и описания эксперимента	Анализировать полученные результаты и обобщать в форме отчетов, обзоров и статей	Навыками постановки производственных экспериментов и внедрения разработок
ПК-25	Современные тенденции развития рынка продовольствия	Использовать современную аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья
ПК-26	Современные методики обработки литературных и экспериментальных данных	Использовать современные методы иллюстрации полученных данных	Способностью обосновывать полученные результаты эксперимента

7 Структура и содержание научно-исследовательской работы

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы (очное и заочное обучение) составляет 5 зачетных единиц, 180 ч, 3 1/3 недели.

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, и их трудоемкость, ч	Формы текущего контроля
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности (2 ч) Составление рабочего плана по теме научной работы (8 ч)	Собеседование, опрос
Производственный (научно-исследовательский)	Сбор, обработка, анализ и систематизация научной информации в соответствии системами, предоставленными руководителем научно-исследовательской работы, применяя имеющиеся навыки работы с текстом, в том числе на иностранном языке(140 ч)	Выполнение задания в соответствии с календарным планом

Заключительный	Оформление отчета по практике (30)	Защита отчета
----------------	------------------------------------	---------------

8 Перечень информационных технологий используемых при проведении научно-исследовательской работы

В ходе научно-исследовательской работы используются технологии традиционного и личностно-ориентированного обучения, информационные технологии, технологии проблемного обучения, принятые в учебном процессе.

Применяются следующие образовательные технологии:

- семинары по вопросам магистерской диссертации;
- подготовка отчетов с планами экспериментов и обработкой данных;
- обсуждение отчетов и их защита.

В процессе прохождения работы студенты выполняют индивидуальные задания, выданные им научными руководителями. В качестве индивидуальных заданий бакалавру могут поручаться следующие задания:

- подготовка доклада в соответствии с темой бакалаврской работы и/или для участия в научной конференции;
- подготовка к публикации статьи по теме ВКР;
- составление развернутой библиографии по теме ВКР
- разработка методических материалов по учебным дисциплинам кафедры и т.п.

Индивидуальное задание студента-бакалавра при прохождении работы определяется научным руководителем в соответствии с темой работы, а также направлениями научно-исследовательской работы кафедры и утверждается заведующим кафедрой.

Бакалавр при прохождении работы получает от непосредственного руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением работы, отчитывается о промежуточных результатах исследования.

По результатам выполнения утвержденного плана работы в семестре студенту-бакалавру выставляется итоговая оценка. Результаты научно-исследовательской работы оформляются как письменный отчет и рукопись статьи и представляются для утверждения научному руководителю.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на научно-исследовательской работе

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы бакалавров для научно-исследовательской работы входят: задание и календарный план работы, программа практики, методические указания по проведению практики и дневник по прохождению практики, а также руководства, технические паспорта и инструкции по эксплуатации используемого оборудования. Осуществляется свободный доступ к библиотечным фондам и базам данных АлтГТУ по содержанию соответствующих программе работы.

Непосредственное руководство практикой студентов осуществляют их научные руководители. Они обеспечивают каждого студента индивидуальным заданием на практику, календарным планом работы и указаниями по ее проведению, а также учебно-методическими материалами, позволяющими студенту оптимальным образом организовать процесс самостоятельной работы на работы, определяют место прохождения работы.

10 Фонд Формы промежуточной аттестации по итогам научно-исследовательской работы

По итогам научно-исследовательской работы студент оформляет письменный отчет и сдает его в десятидневный срок руководителя практики от университета вместе с календарным планом, подписанным руководителем практики от организации, но не позднее 31 августа текущего года.

Отчет по практике студент защищает комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики.

В заключительной части отчета по практике студент должен проявить элементы компетентности, сформированные при выполнении задания.

Зачет с оценкой по практике проставляется в соответствии с Приложением о модульно-рейтинговой системе квалитетрии учебной деятельности студентов, приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренным уставом вуза.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение научно-исследовательской работы

а) основная литература

1. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 2. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 29 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".
2. Сорокопуд, А.Ф. Технологическое оборудование. Традиционное и специальное технологическое оборудование предприятий пищевой промышленности: учебное пособие. В 2 ч. Ч. 1. / А.Ф. Сорокопуд. – КемТИПП, 2010. – 228 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".
3. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учебное пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская. – Новосибирск.: НГТУ, 2012. – 230 с. Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online".
4. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли / В.А. Доценко. – М.: Издательство «ГИОРД», 2012. – 832 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".
5. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - Дашков и К Издательство, 2015. - 496 с. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".
6. Новиков А.М. Методология научного исследования /А. М. Новиков, Д. А. Новиков.- Электрон. текстовые дан. (1 zip-файл 1,5 Мбайт).-М.: Либроком, 2010.-280 с. Доступ из ЭБС "Университетская библиотека online".
7. Теоретические основы научного исследования: учеб. пособие /В. В. Патрахина, Н. Ю. Семенова ; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова, Ин-т Экономики и упр. регион. развитием, Каф. "Экономика и орг. пр-ва".-Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2010 (25 экз.)
8. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства /Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А.-Электрон. дан.-Москва: Лань, 2013 Режим доступа: Доступ из ЭБС Издательства "Лань".
9. Голубева Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов /Голубева Л. В., Богатова О. В., Догарева Н. Г.-Электрон. дан.-Москва: Лань, 2012 Доступ из ЭБС Издательства "Лань".

10. Мусина О.Н. Лабораторный практикум "Методы исследования состава и свойств пищевых продуктов": для студентов направления 260200 "Продукты питания животного происхождения" /О. Н. Мусина, Л. Н. Азолкина, М. П. Щетинин.-(pdf-файл - 4,21 Мбайта).-Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2013.-230 с.

30.10.18
Библиотека
АлтГТУ

Galay

б) дополнительная литература

1. Кудрявцев, Е.М. КОМПАС-3D. Проектирование в архитектуре и строительстве /Е.М. Кудрявцев. - М.: ДМК Пресс, 2010. – 544. - Доступ из ЭБС Издательства "Лань".

2. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - (доступ «Гарант»).

3. СанПин 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. М.:Минздрав России, 2003.-24с. - (доступ «Гарант»).

30.10.18
Библиотека
АлтГТУ

Galay

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, электронные учебники и учебные пособия находящиеся в свободном доступе для студентов.

12 Материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы

Для прохождения производственной практики требуются: транспортные средства, бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ, спецодежда.

Приложение А
(обязательное)
Образец титульного листа

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

Факультет (институт) _____
Кафедра _____

Отчет защищен с оценкой _____

(подпись руководителя) (инициалы, фамилия)
“ _____ ” _____ 201_ г.

ОТЧЕТ
По научно-исследовательской работе

(тема работы)

(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

Руководитель работы _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 201_

**Приложение Б
(обязательное)**

Форма индивидуального задания по практике

ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова»

Кафедра _____

Индивидуальное задание

на _____
(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту _____ курса _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____
(по приказу АлтГТУ)

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики:

№ п/п	Содержание раздела (этапа) практики	Сроки выполнения	Планируемые результаты практики

Руководитель практики от университета _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от
профильной организации _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Задание принял к исполнению

Приложение В
Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации
по научно-исследовательской работе

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	итоговый	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов
способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	базовый	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов
способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)	итоговый	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов
способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)	базовый	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов
способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26)	итоговый	Зачет с оценкой	Комплект контролирующих материалов

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

При оценивании сформированности компетенций по научно-исследовательской работе практике используется 100-балльная шкала.

Критерии	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по Традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом	75-100	Отлично

Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	Хорошо
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы	25-49	Удовлетворительно
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями	0-25	Неудовлетворительно

Отчет по практике защищается комиссии, назначаемой заведующим кафедрой, в состав которой обязательно входят руководитель практики от вуза и, по возможности, представитель базы практики. Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в свободное от учебы время. Студенты, не прошедшие практику по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1. Какая нормативная документация обеспечивает деятельность предприятий общественного питания ? (ОК-7)
2. Какие документы составляют на предприятии общественного питания для организации технологического процесса и работы персонала? (ОК-7)
3. Какие методы математического анализа и моделирования Вы знаете? (ПК-7)
4. Какие методы теоретического и экспериментального исследования Вы знаете? (ПК-7)
5. Какие изменения в нормативных правовых документах в деятельности предприятий общественного питания за последний год (ПК-7);
6. Какие меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах предприятий общественного питания. (ПК-24)
7. Какие требования к технике безопасности сотрудников предприятий общественного питания (ПК-24)
8. Какие требования к реализации продукции общественного питания? (ПК-25)
9. Правила оказания услуг на предприятиях общественного питания (ПК-25);
10. Как проводится обучение и переподготовка кадров для предприятий общественного питания? (ПК-26)

11. Системы развития мотивации и стимулирования работников предприятий питания (ПК-26).
12. Как подготовить обзор научно-технической литературы (ОК-7)
13. Какие источники используются для литературного обзора (ОК-7)
14. Что включает в себя литературный обзор (ОК-7)
15. Как оформить список литературы (ОК-7)
16. Структура литературного обзора (ОК-7)
17. Как проводится патентный поиск (ОПК-3)
18. Назовите структурные элементы статьи, подготовленной по литературному обзору (ПК-25)
19. Как составить план по теме научной работы (ПК-25)
20. Как выбирается тема научной работы (ПК-26)
21. Что такое актуальность научной работы (ПК-26)

.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2014 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2015 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2018 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.