

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ЕТИ

Петрова Л.А.  
Ф.И.О.

подпись

«27» апреля 2021 года



**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Дисциплина**

Б2.В.02(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных  
навыков научно-исследовательской работы)

код и наименование дисциплины

**Направление подготовки/специальность**

19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

код и наименование направления подготовки /специальности

**Направленность/специализация**

Технология и экспертиза продукции общественного  
питания

наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

**Квалификация выпускника**

бакалавр

указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

**Кафедра-разработчик**

Технологии пищевых производств

наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск  
2021

**Лист согласования**

1 Разработчик(и)

профессор

должность

ТПП

кафедра

  
подпись

И. Э. Бражная

Ф.И.О.

должность

ТПП

кафедра

  
подпись

И. Н. Бензик

Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

Технологии пищевых производств

27.04.2021

наименование кафедры

дата

протокол №

12

  
подпись

В. А. Гроховский

Ф.И.О. заведующего кафедры – разработчика

## Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к программе практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации: Технология и экспертиза продукции общественного питания

Таблица 1 Изменения и дополнения

<b>№ п/п</b>	<b>Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части</b>	<b>Содержание дополнения или изменения</b>	<b>Основание для внесения дополнения или изменения</b>

Дополнения и изменения внесены «\_\_\_» \_\_\_\_\_ Г

## Аннотация программы практики

Код блока практик	Наименование практики	Краткое содержание программы (Вид, тип, форма и способ проведения практики. Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции соотношенные с видами/областями и (или) сферами профессиональной деятельности выпускника, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б2.В.02(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	<p><b>Вид практики:</b> учебная</p> <p><b>Тип практики:</b> Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p> <p><b>Форма(ы) проведения практики:</b> групповая и индивидуальная</p> <p><b>Способ проведения практики:</b> стационарная и выездная</p> <p><b>Цель практики,</b> закрепление знаний и умений, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.</p> <p><b>Задачи:</b> -изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия;                      -получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания, эксплуатации технологического оборудования;                      -изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала;                      -получение навыков работы с отчетной и технологической документацией;                      -знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.</p> <p><b>Содержание разделов практики,</b> Выполнение поиска научно-технической информации по интересующей проблеме, проведение патентного поиска, анализ собранной информации, формулирование цели и задач исследования. Подбор методик анализа, изучение и освоение методик анализа (маркетинговые, квалиметрические, химические), необходимых для решения поставленных исследовательских задач. Написание отчета.</p> <p><b>Объем практики:</b> 216 ч., 6 з.е.</p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции):</b> ПК-3;</p> <p><b>Формы промежуточной аттестации:</b> зачет с оценкой</p>

## Пояснительная записка

### 1. Общие положения

Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
(код и наименование направления подготовки /специальности)

утвержденного Минобрнауки РФ № 1047 17.08.2020 г, учебного плана  
дата, номер приказа Минобрнауки РФ

в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации «Технология и экспертиза продукции общественного питания», утвержденной Ученым советом МГТУ

### 2. Вид, тип практики, способ (при наличии) и формы её проведения

- вид практики - учебная;
- тип практики - научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы);
- формы проведения практики: групповая, индивидуальная
- способ организации практики стационарная и выездная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы основной профессиональной образовательной программы, представлен в табл. 1

Таблица 1 - Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Код компетенции и ее формулировка	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ИД1 <sub>ПКЗ</sub> Знает методику разработки новых видов кулинарной продукции и систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания	<b>Знать:</b> -основные мероприятия, способствующие повышению эффективности производства продукции общественного питания -методику разработки новых видов кулинарной продукции <b>Уметь:</b> -разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания - разрабатывать новые виды кулинарной продукции <b>Владеть:</b> - навыками разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания - навыками разработки новых видов продукции общественного питания, включая продукцию массового изготовления и специализированные пищевые продукты

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

(наименование практики)

представляет собой структурный элемент основной профессиональной образовательной программы и является компонентом Блока 2 «Практика».

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 6 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 4/216 (недель/часов)

(для практик, проводимых непрерывно или дискретно с выделением периодов учебного времени в учебном графике/без выделения периодов)

6. Содержание практик

Таблица 2 - Содержание разделов практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР <sup>1</sup> /СР <sup>2</sup> ), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности при работе в лаборатории	2/-		2/-
2	Подбор литературы согласно тематики исследований, проведение патентного поиска	5/10		5/10
3	Подбор методов исследования (маркетинговые, органолептические и химические методы исследования)	10/30		10/30
4	Проведение экспериментальных исследований	35/64		35/64
5	Обобщение и систематизация результатов экспериментов	5/15		5/15
6	Формирование общих выводов согласно результатам проведенных исследований	5/15		5/15
7	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедре технологии пищевых производств, защита отчета	10/10		10/10
	<b>Итого:</b>	72/144		72/144

7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

– требования к содержанию и оформлению отчета по практике в методических указаниях по практике;

– перечень документов, прилагаемых к отчету по практике, в методических указаниях по практике;

- форма промежуточной аттестации по практике и принцип формирования оценки в ФОС по практике.

8. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике разрабатываются авторами программы практики в виде приложения к программе практики, утверждаются и хранятся на кафедре, обеспечивающей практику обучающихся, и в электронной форме на выпускающей кафедре.

<sup>1</sup> КР – контактная работа с преподавателем

<sup>2</sup> СР – самостоятельная работа обучающегося

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» для проведения практики

**Основная литература:**

1. Фурс, И. Н. Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.
2. Физико-химические основы производства пищевых продуктов : учебное пособие / составитель П. С. Кобыляцкий. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 257 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134401> (дата обращения: 09.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Дополнительная литература:**

3. Волченко, В. И. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / В. И. Волченко, О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-4392-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139291> (дата обращения: 09.03.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Пищевая химия (химия пищи) : учеб. пособие для обучающихся / И. Э. Бражная [и др.]; М-во образования и науки, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. - 98 с.

**Интернет-ресурсы**

Наименование ресурса	Договор/контракт	Срок доступа	Количество доступов
ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/74 от 29.07.2020 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 29.07.2020 г.	Неограничен

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

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицен-зия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

11. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебно-научная лаборатория	Укомплектовано	

<p>технологии продукции и организации общественного питания. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации г. Мурманск, ул. Колхозная, д. 15 А</p>	<p>специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - учебные столы – 11 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. - холодильник «Индезит» - 1шт.; - весы МТ-6 МДА-Базар -1 шт.; - мясорубка электрическая - 1шт.; - печь конвекционная - 2шт.; - электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1шт.; - пароварка Braun FS20 - 1шт.; - хлебопечь RBM-M902 Bonier - 1шт.; - фритюрница -1шт.; - плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.; - стол разделочный СР-2/1200/700 - 5шт.; - весы ПВМ -3/6 –Т- 1шт.; - плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.; Посадочных мест – 22</p>	
<p><b>205С</b> Специальное помещение для самостоятельной работы  г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: - доска аудиторная – 1 шт. - персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ <b>401Л</b>) г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p>

Материально- техническая база промышленных предприятий, которые являются основными базами практики бакалавров - согласно их технического оснащения.



№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
<b>Текущий контроль</b>				
1.	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, изучение правил техники безопасности	20	20	
2.	Выполнение НИР	20	45	
3.	Оформление отчета, сдача его на проверку на кафедру технологии пищевых производств, защита отчета	20	35	
<b>Промежуточная аттестация «зачет с оценкой»</b>				
	<b>ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	
	<p>Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине с дифференцированным зачетом, то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:</p> <p>91 - 100 баллов - оценка «5»  81-90 баллов - оценка «4»  60- 80 баллов - оценка «3»</p> <p><b>Итоговая оценка</b> проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося</p>			
	<b>ИТОГО за дисциплину</b>	<b>60</b>	<b>100</b>	