

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Московский государственный университет технологий и управления имени
К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса
(филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор университета
 В.Н.Иванова
« 29 » 08 20 17 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(Научно-исследовательская работа)

направление подготовки
19.03.04 – «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

профиль подготовки
«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО
ПРОИЗВОДСТВА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ»

Квалификация:
БАКАЛАВР

Форма обучения: очная, очно-заочная, заочная

Ростов-на-Дону 2017 г.

Оценочные средства для производственной практики (Научно-исследовательская работа) разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015г. №1332 учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология продукции и организация общественного питания».

Оценочные средств для производственной практики(НИР)разработана рабочей группой в составе: к.б.н., доцента Коробовой Л.Н.

Руководитель ПООП ВО

И.П. Денисова д.э.н., профессор

Оценочные средства для производственной практики(НИР) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологий и товароведения»
Протокол № 1 от «29 » августа 2017 года

Заведующий кафедрой

д.э.н., профессор Денисова И.П.

Фонд оценочных средств для производственной практики(НИР)рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

РО Объединение работодателей
предприятий торговли и сферы услуг
РО. Председатель правления
Объединения



А.П. Сильченко

(подпись)

ФГФООУ ДПО «Академия
стандартизации, метрологии и
сертификации». Директор, к.х.н.



Е.В. Богатырева

(подпись)

1. Общие сведения

Производственная практика (Научно-исследовательская работа) является обязательной частью образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания».

Целью производственной практики (Научно-исследовательская работа) является формирование и развитие профессиональных знаний, умений и навыков научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности, совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.

Тип учебной практики: производственная практика научно-исследовательской работы

Способы проведения производственной практики: стационарная.

Объем производственной практики: 144 часа, 4 з.е., 2 и 2/3 недели на втором курсе.

1.2. Цель и задачи практики

Производственная практика научно-исследовательская работа - обязательная часть подготовки бакалавров по направлению подготовки – 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки – «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» (Уровень бакалавриата), предназначена для участия в научно-исследовательской работе студентов в реальных условиях будущей деятельности по выбранному направлению на предприятиях, учреждениях и организациях и получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Производственная практика научно-исследовательской работы - форма учебных занятий на промышленных предприятиях пищевой отрасли, оснащенных современным технологическим оборудованием, лабораториями и испытательными приборами; научно-исследовательская работа может проводиться в лабораториях на соответствующих кафедрах, которые осуществляют подготовку бакалавров.

Целями производственной практики (Научно-исследовательская работа)

являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;

- приобретение практических навыков в области научно-исследовательской работы в сфере профиля направления профессиональной деятельности,

- совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.

Задачи производственной практики(Научно-исследовательская работа):

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

- исследование технологических операций производственного процесса для установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;

- исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;

- исследование методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;

- исследование качества технологического контроля по оценке соответствия производимой продукции и услуг установленным нормам;

- исследование соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки;

- исследование соответствия качества организации и предоставления услуг предприятия общественного питания установленным нормам;

- исследование соответствия технологических процессах производства пищевой продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования требованиями техники безопасности;

- исследование форм и методов управленческой деятельности на предприятиях индустрии питания;

- исследование эффективности функционирования системы организации обслуживания и торговли пищевой продукцией на предприятиях индустрии питания;

- исследование процедур приемки, хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов на предприятии индустрии питания;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, физиологической и энергетической ценностью, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.

1.3 Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (Научно-исследовательская работа) направлена на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

Таблица 1 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения производственной практики научно-исследовательской работы

Профессиональные компетенции:	
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26	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

В результате прохождения производственной практики научно-исследовательской работы обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<p>Знать методы химического исследования веществ и их превращений; терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания.</p> <p>Уметь проводить стандартные испытаний по определению показателей физико-механических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания; определять изменения концентрации растворов при протекании химических реакций; проводить очистку веществ в лабораторных условиях; определять основные характеристики органических веществ; разработать и выполнить исследовательские задания по изучению основных элементов рынка услуг; определить основные тенденции и перспективы развития рынка;</p> <p>Владеть методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методами оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области химии (неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной), нанотехнологии и биохимии, физики и математики; навыками выполнения химических лабораторных операций; владеет приемами исследования рынка услуг питания на основе современных научно-практических методов анализа и исследований, навыками эффективно применять современные научные принципы и методы исследования рынка услуг питания и использовать информационные технологии при анализе и оценке результатов исследования</p>
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p>Знать сущность и значение информации в общественном питании; основные источники научно-технической информации в сфере питания;</p> <p>Уметь находить научно-техническую информацию из различных источников; использовать электронную почту, режим онлайн диалога, интернет-конференции;</p> <p>Владеть методами инновационных информационных связей в общественном питании; методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования сети Интернет в целях быстрого поиска информации; методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		деятельности
ПК-26	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	Знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин; методы получения математических моделей технологических процессов и продукции питания; основы дискретной математики, теории вероятности и математической статистики, численных методов; теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование и продвижение продукта, знает методы статистической обработки данных;
		Уметь планировать эксперимент с использованием электронно-вычислительных машин для обработки полученных экспериментальных данных; получить адекватную математическую модель; умеет получать, систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
		Владеть методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов; методами оценки погрешностей при проведении эксперимента; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

. 2. Содержание практики

Календарный план-график проведения производственной практики (Научно-исследовательская работа)

Рабочий план-график

Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
обучающихся

направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (**высшее образование**) очной, очно-заочной и заочной форм обучения

№	Наименование этапов практики	День (дни) мероприятия	Содержание мероприятия
1.	Подготовительный этап	1-3 день	Ознакомление с лабораторией предприятия (кафедры) базы практики, правилами внутреннего трудового распорядка, инструктажем о технике безопасности, противопожарной безопасности; соблюдению санитарных правил. Ознакомление с правилами поведения в лаборатории, обращения с реактивами и приборами, приемами

			<p>оказания первой помощи. Знакомство с информационно-методической базой практики.</p> <p>Ознакомление с оборудованием и инвентарем для проведения лабораторных анализов; изучение и освоение лабораторных методов определения качества сырья и готовой продукции.</p> <p>Разъяснения студентам цели, задач и содержания практики НИР, требований к оформлению отчетной документации по практике.</p> <p>Составление подробного плана научно-исследовательской работы.</p>
2.	Исследовательский этап	4-10 день	<p>Проведение стандартных испытаний по определению показателей физико-механических и физико-химических свойств используемого сырья, полуфабрикатов и изготавливаемой готовой продукции питания на соответствие требованиям нормативных документов.</p> <p>Определение основных характеристики органических веществ в составе сырья и готовой продукции. Исследование основных тенденции и перспектив развития рынка услуг общественного питания. Исследование технологических операций производственного процесса для установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции.</p> <p>Исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции. Исследование методов контроля качества и браковки сырья, полу-фабрикатов и готовых кулинарных изделий. Исследование процедур приемки, хранения и реализации сырья, полу-фабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие требованиям нормативных документов на предприятии- базе практики.</p> <p>Исследования по разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, пищевой ценностью. Исследовательская работа по разработке документации на новые виды кулинарных и кондитерских изделий.</p>
3.	Аналитический этап	11-14 день	<p>Исследование и анализ причин возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение.</p> <p>Исследование и анализ соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки. Исследование и анализ соответствия технологических процессов производства пищевой продукции и эксплуатации различных видов технологического оборудования требованиями техники безопасности.</p> <p>Исследование, анализ и оценка качества и безопасности услуг питания и обслуживания потребителей.</p> <p>Исследование и анализ форм и методов управленческой деятельности на предприятии- базе практики.</p>

4.	Завершающий этап	15 и 16 день	Систематизация и аналитическая обработка материалов по результатам исследований, формулировка выводов, предложений по повышению эффективности работы предприятия, его соответствия требованиям экологичности, ресурсосбережения, повышения безопасности производства, безопасности и качества выпускаемой продукции и услуг. Подготовка отчета. Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к итоговой конференции. Подготовка презентаций к итоговой конференции по результатам прохождения практики.
----	------------------	--------------	---

2.2 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.

А) Основой для выставления оценки обучающемуся по итогам прохождения им производственной практики (Научно-исследовательская работа) является уровень овладения студентом, установленными в программе практики, компетенциями и отраженными в дневнике и отчете по практике, а также в характере защиты студентом отчета на итоговой конференции.

Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в Дневнике практики;

Характеристика:

- предприятия общественного питания- базы практики (тип, класс), его правового статуса;
- организационной структуры предприятия, структуры управления;
- техническое оснащение лаборатории – базы практики: оборудование, инвентарь;
- производственной программой предприятия, ассортимента выпускаемой продукции, перечня основных и дополнительных услуг;
- объекты исследования;
- методы исследования;
- нормативно-правовые и технические документы, на соответствие которым проводились исследования;
- результаты исследования процедуры приемки, хранения и реализации сырья, полуфабрикатов, готовой пищевой продукции на соответствие нормативным документам на предприятии – базе практики;
- результаты исследования технологических операций производственного процесса по установлению их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;
- результаты исследования соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки (на примере 4-5 блюд);

- результаты проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания;
- результаты исследования причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- результаты исследования методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- результаты исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- результаты исследования системы обеспечения качества и безопасности продукции питания, изготавливаемой на предприятии общественного питания- базе практики;
- результаты исследования средств и методов обеспечения экологичности технических средств и технологических процессов производства продукции питания на предприятии- базе практики;
- результаты исследования и анализ рынка услуг питания;
- обсуждение результатов исследования, выводы и предложения, оформление отчета практики.

Б) Вопросы при защите отчета

Характер защиты студентом отчета по практике на итоговой конференции определяется экспертным путем в ходе проведения анализа его выступления и презентации. В качестве экспертов выступает назначенная распоряжением заведующего кафедрой комиссия, в состав которой входит профессорско-преподавательский состав кафедры и представители работодателей, в том числе, с мест прохождения студентами практики.

Вопросы со стороны комиссии, которые могут быть заданы студенту, не выходят за пределы, определенные тематикой и содержанием практики.