

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ

/ И.о. декана аграрно-технологического
факультета

 А.В. Димогло

« 30 » 09 2022 г.

ПРОГРАММА
производственной практики
Б2.В.03(П) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Направления подготовки:
2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Профиль «Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация выпускника: бакалавр
форма обучения: заочная (ускоренное обучение на базе СПО)
семестр: 6
часы: 216
общая трудоёмкость практики составляет: 6 зачётных единиц

Тирасполь, 2022

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Составитель: Т.В. Пазяева Пазяева Т.В., доцент, к. с.-х. наук

Программа практики составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и утверждена на заседании кафедры

Протокол от «29» 08 2022 г. № 1

Заведующий кафедрой Т.В. Пазяева Т.В. Пазяева

Рассмотрено на УМК АТФ

Протокол № 1 от «27» 09 2022 г.

Председатель УМК С.И. Мацкова С.И. Мацкова

Утверждено Ученым Советом АТФ

Протокол № 1 от «29» 09 2022 г.

Председатель УС АТФ А.В. Димогло А.В. Димогло

1. Цели и задачи научно-исследовательской работы

Целями и задачами научно-исследовательской работы является: подготовка обучающихся к научно-исследовательской деятельности; ознакомление и приобретение обучающимися умений и навыков в области кулинарной продукции и изделий; участие в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.

Научно-исследовательская работа является составной частью подготовки высококвалифицированных специалистов по направлению 2.19.03.04 **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**, профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» и представляет собой продолжение учебного процесса в условиях производства.

2. Место НИР в структуре ООП

Б2.В.03(П) Научно-исследовательская работа в учебном плане находится в вариативной части цикла Б2 «Практики» и входит в образовательную программу подготовки бакалавра по направлению 2.19.03.04. **ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** и является составной частью подготовки высококвалифицированных специалистов по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий», представляет собой продолжение учебного процесса в условиях производства.

3. Формы проведения производственной практики научно-исследовательская работа:

Форма проведения производственной практики НИР — компактная.

Способ проведения практики — выездная (на предприятиях общественного питания).

4. Место и время проведения научно-исследовательской работы

В соответствии с графиком учебного процесса научно-исследовательская работа для заочного ускоренного обучения на базе СПО проводится на 3 курсе в 6 семестре в течение 4 недель.

Общая трудоемкость практики - 6 зачетных единиц (216 часов).

Место проведения научно-исследовательской работы — по месту работы на предприятиях общественного питания в соответствии с договором.

5. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики научно-исследовательская работа (НИР)

Проведение НИР направлено на формирование следующих компетенций:

а) профессиональные (ПК):

ПК-5 - способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

ПК- 6 - способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-12 - способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды;

ПК-13 - способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания;

ПК-17 - способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов.

В результате освоения научно-исследовательской работы обучающийся должен:

знать:

- методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания на базе стандартных пакетов прикладных программ;

- методы исследований для подготовки производственных испытаний разработок по усовершенствованию технологического процесса;

уметь:

- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

- проводить производственные испытания и внедрение результатов исследований и разработок в промышленное производство;

- анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

владеть:

- статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания.

6. Структура и содержание научно-исследовательской работы

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость (в часах)		Формы текущего контроля
		Практическая работа	Самостоят. работа	
1	1. Подготовительный этап. Инструктаж по технике безопасности.	4	-	Консультация, опрос
2	2. Научно-исследовательский этап. Проведение наблюдений, измерений, производственных испытаний. Разработка технико-технологических карт на новые блюда, разработка ассортимента горячих блюд и технологии их приготовления, обработка экспериментальных данных.	30	130	Собеседование консультации
3	3. Заключительный этап. Оформление отчета по производственной практике научно-исследовательская работа.	4	48	Отчет, дневник, отчетная ведомость Защита отчета
Всего 216 часов		38	178	зачет с оценкой

7. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при прохождении научно-исследовательской работы

Во время проведения практики научно-исследовательская работа руководитель обсуждает со студентами методики исследований и практические вопросы их проведения и интерпретации опытных данных.

Во время научно-исследовательской работы применяются следующие технологии:

информационные:

- работа с литературой и Интернет-ресурсами;

научно-исследовательские и научно-производственные:

- анализ технологической информации в период проведения научно-исследовательской работы;

- приобретение навыков работы с технологическими картами, инструкциями и ГОСТами;
- лабораторные методы: дегустация изделий кулинарной продукции;
- проведение оценки качества готовых изделий и полуфабрикатов кулинарной продукции;
- расчет пищевой ценности изделий кулинарной продукции.

Полученные в ходе практики НИР результаты могут быть использованы при подготовке курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

8. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике НИР

В период научно-исследовательской работы студенты самостоятельно выполняют следующие виды работ:

- изучение оборудования и техники по производству пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных блюд;
- освоение технологии производства пищевых продуктов, полуфабрикатов и кулинарных блюд;
- ознакомление с правилами техники безопасности, охраны труда и личной гигиены работников;
- изучение и анализ производственной структуры и тепло-, энерго-, водоснабжения предприятий общественного питания;
- изучение системы материально-технического снабжения предприятия общественного питания;
- изучение состава и ассортимента изделий кулинарной продукции;
- разработка технико-технологических карт на новые блюда;
- проведение органолептической и дегустационной оценки разрабатываемого продукта и расчет его пищевой ценности;
- изучение и анализ информационных источников;
- подготовка и оформление отчетной документации.

Для обеспечения самостоятельной работы студентам предоставляется возможность:

- доступа к информационным ресурсам (электронная библиотека ПГУ им. Т.Г. Шевченко) ;
- ознакомиться и изучить имеющиеся на кафедре технологии производства и переработки с.-х. продукции учебно-методические материалы.

9. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики НИР)

По итогам практики студент представляет руководителю отчетную документацию – отчет и дневник по научно-исследовательской работе, отчетную ведомость.

Форма промежуточной аттестации – зачёт с оценкой.

Время проведения аттестации – согласно Приказу на производственную практику - научно-исследовательскую работу по направлению подготовки: 2.19.03.04. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ профиль «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов – включено в ФОС практики научно-исследовательская работа.

9.2 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения научно-исследовательской работы – включены в ФОС практики научно-исследовательская работа.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики научно-исследовательская работа

а) Основная литература:

1. Аграновский Е.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015.
3. Веснин В.Р. Менеджмент. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2016.
4. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, - К.: ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.
6. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – К.: Арий, 2014.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д.: Феникс, 2011-320с.

8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Издательский центр «Академия», 2014- 416с.

9. Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. – М.: ИРПО; Издательский центр «Академия», 2015-224 с.

10. Базарнова Ю.Г. Методы исследования сырья и готовой продукции/ учебно-методическое пособие: С.-ПБ, 2013. Электронная версия - режим доступа: PDF на каф. <http://znanium.com/go.php?id=548142>

11. Вытовтов А. А.. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб, пособие, 2010

б) Дополнительная литература:

1. Трудовой кодекс Приднестровской Молдавской Республики от 19 июля 2002 г. № 161-3-III, в текущей редакции.

2. Закон Приднестровской Молдавской Республики «Об охране и безопасности труда» от 8 июня 1993 г. (СЗМР 93-2), в текущей редакции.

3. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50762-2002. Общественное питание. Классификация предприятий.

4. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50763-2002. Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50764-2002. Услуги общественного питания. Общие требования.

6. ГОСТ ПМР ГОСТ Р 50935-2002. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу..

7. ГОСТ 31987-2012. Технологические документы на продукцию общественного питания.

8. ГОСТ 32691-2014. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

9. ГОСТ Р 51074 - 2003. "Продукты пищевые. Информация для потребителя".

10. Справочник руководителя предприятий общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2015с.664

11. ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам».

12. ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

13. ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

14. ГОСТ 7.80-2000. «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления».

15. ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».
16. СанПиН МЗ и СЗ ПМР 2.3.2.1324-06 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Приказ МЗ и СЗ ПМР от 15.08.2006 г. № 367).
17. Санитарные Правила МЗ и СЗ ПМР 2.3.6.1079-06 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (Приказ МЗ и СЗ ПМР от 15.08.2006 г. № 367).
18. Декусар Ю.М. Сборник законодательных и нормативных документов, регламентирующих деятельность торговых предприятий. – Тирасполь, ГУ «ГИИЦ», 2013.
19. Журавлёв П.В., Карташов С.А. Технология управления персоналом. Настольная книга менеджера. – М.: Экзамен, 2018..
20. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/ С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. .
21. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: Колос, 2015-247с.
22. Прокушев Е.Ф. Менеджмент первичного уровня. – М.: Издательский дом «Дашков и К^о», 2014.
23. Смирнова Г.Б. Менеджмент. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и Ко», 2012-352с.
24. Сорк Д.М., Заморенова Н.Г., Белоусов Е.Н. Правовое регулирование хозяйственной деятельности. – М.: ИЦ «Академия», 2016-207 с.
25. Торговое дело: экономика, маркетинг, организация. /Под общ.ред. проф. Л.А. Брагина и проф. Т.П. Данько. – М.: ИНФРА-М, 2012-256с.
26. Лурье И.С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справ. – М.: Колос, 2003. – 413 с.
27. Промышленная экология: учеб. пособие/ Н.В. Мозговой и др., Воронеж, ВГТУ, 2007г.
28. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Ч. 1. Хлебобулочные изделия. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 102 с.
29. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Ч. 2. Мучные кондитерские изделия. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 128 с.
30. Химический состав пищевых продуктов: Книга 1: справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности

пищевых продуктов / под редакцией И. М. Скурихина. – М:ВО «Агропромиздат», 1987. – 224с. <https://cook.bobrodobro.ru/13133>

в) программное обеспечение
не предусмотрено

г) Интернет ресурсы:

1. https://cyberleninka.ru/?gclid=Cj0KCQjwjcfzBRCHARIsAO-1_OpYjXnLfjGOloT6I-ZHP9ItHcZ4FyZQa56gg9uxpcM1P9YL6Zgbx4aAs5JEALw_wcB – киберленинка
2. Поисковые системы Google и др.

11. Материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы

Во время прохождения научно-исследовательской работы обучающийся может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующих кабинетах 23, 24 и на выпускающей кафедре ТП и ПСХП АТФ.