

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
_____ Димогло А.В.
« 01 » 04 _____ 2023 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

**Б2.В.01(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных
навыков научно-исследовательской работы)**

на 2023-2024 учебный год

Направление:

**2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Профиль:

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

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения: заочная

2022 ГОД НАБОРА

Тирасполь, 2023

Программа практики Б2.В01(У) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки **2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»** и основной профессиональной образовательной программы по профилю подготовки **«Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»**.

Составитель программы практики

доцент, канд. с.-х. наук, доцент



Е.А. Шуляк

Программа практики утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«01» 09 2023 г. протокол № 1

Зав. кафедры-разработчика

«01» 09 2023 г.



Т.В. Пазяева

Зав. выпускающей кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«01» 09 2023 г.



Т.В. Пазяева

Цели и задачи практики

Цель – развитие у бакалавра способности к самостоятельным теоретическим и практическим суждениям и выводам, умений объективной оценки научной информации, свободы научного поиска и стремления к применению научных знаний в обязательной деятельности.

Задачи практики:

- закрепление, расширение и систематизация знаний, полученных ранее при изучении специальных дисциплин;
- совершенствование профессиональных умений контроля и управления деятельностью предприятия питания и ведения эффективной научно-исследовательской деятельности;
- приобретение практических навыков анализа источников литературы, подготовки документов; совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности бакалавра;
- проведение научных исследований в области технологии продукции и организации общественного питания;
- участие в выполнении научных исследований, анализ их результатов и формулировка выводов.

1. Место практики в структуре ОПОП ВО

Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) относится к Блоку 2 практик, часть, формируемая участниками образовательных отношений (Б2.В01.(У)) учебного плана по направлению **2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**.

2. Вид, тип и формы проведения практики

Тип практики – учебная.

Вид практики – научно-исследовательская работа.

Способ проведения – дискретная (стационарная) и осуществляется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для ее проведения.

3. Место и время проведения практики

Практика научно-исследовательская работа проводится кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Ключевыми базами проведения Научно-исследовательской работы являются:

- кафедры технологии и производства с.-х. продукции АТФ;
- предприятия общественного питания.

В соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса учебная практика научно-исследовательская работа проводится в 4 семестре с 15.04.24 по 27.04.24.

4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП.		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП.		
Не предусмотрена ГОС	ПК-1 Способен оценивать и использовать материальные ресурсы предприятия питания.	ИД-1 ПК-1. Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией ИД-2 ПК-1 Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-3 ПК-1 . Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов ИД-4 ПК-1 . Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента ИД-5 ПК-1 Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
	ПК-7 Владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой	ИД-1 ПК-7. Владеет современными информационными технологиями и управляет информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности

	сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ИД-2 _{ПК-7} Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.
	ПК-10 Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ИД-1 _{ПК-10} Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования. ИД-2 _{ПК-10} . Оценивает и планирует внедрение инноваций в производство
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП.		

5. Структура и содержание практики

Общая трудоёмкость практики составляет 3 зачётных единиц, или 2 недели, или 108 часов.

п/п	Разделы (этапы)	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу обучающихся (по семестрам)		Трудоёмкость (в часах)		Формы требующего контроля
		виды	семестр	контакт. работа	самост. работа	
.	Раздел 1. Подготовительный	Вводный инструктаж. Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка учреждения (организации, предприятия). Проведение инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, санитарными нормами, пожарной безопасности, определение рабочего места (инструктаж на рабочем месте). Составление индивидуального плана работы практиканта	IV	10	10	Дневник практики, Индивид. задание по практике, список литературы
.	Раздел 2. Основной	Подбор и изучение литературных и интернет-источников. Разработка методики проведения опытов. Закладка опытов.	IV	52	16	Дневник

		Проведение наблюдений и анализов. Систематизация и обработка материала.				
.	Раздел 3. Заключительный	Обработка и анализ полученной информации, заполнение дневника	IV	10	10	Индивидуальный устный опрос. Защита дневника
	Итого:			72	36	

6. Формы отчётности по практике

По итогам прохождения практики обучающийся представляет дневник практики.

7. Аттестация по итогам практики

Аттестация по итогам практики проводится на основании заполненного дневника практики и индивидуального опроса. По итогам положительной аттестации выставляется зачет.

Время проведения аттестации по итогам практики проводится согласно приказу о направлении обучающихся на практику.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

9.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
1	2	3	4	5	6	7
Основная литература						
1.	Основы научных исследований: учеб. пособие – 4-е изд. – М.: Дашков и К°	Шкляр М. Ф.	2012	-	+	http://padabum.com/d.php?id=223604
2.	Методы исследования качества хлебобулочных изделий: Учебно-методическое пособие. – Орел: ОрелГТУ	Корячкина С.Я.	2010	-	+	https://www.twirpx.com/file/1266414/

3.	Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий: Учебно-методическое пособие - НИУ ИТМО, Санкт-Петербург.	Данина М. М., Сергачева Е. С., Соболева Е. В.	2013	-	+	http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/310/80310/60715?p_page=6
Дополнительная литература						
4.	Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве: Справ. – М.: Колос	Лурье И.С.	2003	1	-	-
5	ГОСТ 7.05-2008. Библиографическая запись. Библиографическое описание: общие требования и правила составления		2008		+	pdf каф. ТП и ПСХП
Итого по дисциплине: % печатных изданий- 20 ; % электронных – 80 .						

9.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека e-librare, библиотечная система biblio-online.ru.
2. Информационные справочные и поисковые системы Rambler, Яндекс, Google; Science Tehnology – научная поисковая система
- 3.AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям
4. Wikipedia http://ru.wikibooks.org/wiki/Кулинарная_книга
5. GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе

9.3. Методические указания и материалы по прохождению практики

Методические указания в разработке. Материалы по видам занятий в наличии и представлены раздаточным материалом.

10. Материально-техническое обеспечение практики

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