

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 28.04.2023 14:07:10
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой
/Попова О.М./
« 18 » мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМП и Б
/Попова О.М./
« 18 » мая 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ
Наименование практики	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА: НИР
Направление подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
Квалификация выпускника	Магистр
Нормативный срок обучения	2 года
Форма обучения	Очная
Общая трудоемкость практики, ЗЕТ	21
Количество недель, отводимых на научно-исследовательскую работу	12
Форма итогового контроля	зачет

Разработчик(и): профессор, Симакова И.В.


(подпись)

Саратов 2021

1. Цели практики

Целями практики «Производственная практика: научно-исследовательской работы (НИР)» является формирование у обучающихся практических навыков формирования у обучающихся практических навыков выполнения научно-исследовательских работ с применением современного оборудования и технологий в сфере индустрии питания.

2. Задачи практики

Задачами производственной практики: научно-исследовательской работы (НИР) являются:

- расширение научно-технического кругозора обучающегося за счёт участия в информационно-аналитическом процессе и самостоятельного изучения научной литературы и патентов, отражающих последние достижения в области исследования;
- проведение научных исследований, выполнение технических разработок, оформление их результатов,
- разработки и проектирования конкурентоспособных высокотехнологичных производств продуктов питания;
- разработки планов, программ и подготовки заявок на изобретения и оформления документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции индустрии питания в целях создания системы менеджмента качества;
- разработки методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
- разработки планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продукции индустрии питания.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) подготовки «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания» производственная практика: НИР относится к практикам вариативной части второго блока.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин: «Деловой иностранный язык», «Русский язык в деловой и научной коммуникации», «Современные проблемы науки в сфере общественного питания», «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Маркетинговое управление фирмой», «Бизнес-планирование на предприятиях общественного питания».

Для качественного освоения практики обучающийся должен:

- *знать*: специфику научных исследований по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания; общенаучные и специальные методы, приемы и способы исследований в соответствии с направлением магистерской программы «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания»; принципы организации научно-исследовательской деятельности; современные тенденции в области индустрии питания; современные методы исследования качества и безопасности продуктов питания.

- *уметь*: находить и обоснованно применять методы исследования пищевых продуктов; формулировать научную проблематику в сфере технологии продукции и организации общественного питания;- обосновывать актуальность выбранного научного направления; - адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании; пользоваться методиками проведения научных исследований;- анализировать и реферировать научные публикации, в том числе на иностранном языке;- делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований; вести научные дискуссии, не нарушая законов логики и правил аргументирования.

Производственная практика: научно-исследовательская работа является базовой и необходимой частью ОПОП для проведения самостоятельных исследований в рамках подготовки выпускной квалификационной работы. Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы и создание её содержания проводятся планомерно в течение всех семестров обучения и практик. Наилучшим образом это реализуется при участии обучающихся в учебных научно-исследовательских работах, проводимых в рамках бюджетных или хоздоговорных тем кафедры.

4. Способы и формы проведения практики

Форма практики - дискретная.

Способ проведения практики – стационарная.

5. Место и время проведения практики

Производственная практика: НИР проводится в четвертом семестр – 12 недель соответственно (в течение семестра), всего 756 часа, не более 6 часов в день.

Место проведения производственной практики: научно-исследовательской работы: структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ; лаборатории кафедры «Технологии продуктов питания»; профильные организации и предприятия осуществляющие научно-исследовательскую деятельность, с которыми заключены двусторонние договоры.

Во время прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы обучающиеся привлекаются для выполнения работ, предусматривающих проведение обязательных медицинских осмотров (обследований). Наличие медицинской книжки является обязательным условием для допуска, обучающегося к прохождению практики.

6. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций, формируемых в результате прохождения практики

Производственная практика: НИР направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций:

профессиональных компетенций:

Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания (ПК-1):

- ПК-1.1 - Способен к применению практических навыков составления и оформления научно-технической, технологической документации;

-ПК.1.2 - Определяет способы практического применения научных результатов исследований;

- ПК-1.3 - Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и публичных обсуждениях.

Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности (ПК-4):

-ПК-4.1 - Адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий;

- ПК-4.2 - Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции применительно к сфере питания;

- ПК-4.3 - Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания

В результате прохождения производственной практики: научно-исследовательской работы обучающийся должен приобрести:

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Обучающийся должен приобрести	
		умения	практические навыки
1	2	3	4
ПК-1 - Способен организовать и проводить исследования и (или) разработки в рамках реализации научных (научно-технических, инновационных) проектов предприятий индустрии питания	- ПК-1.1 - Способен к применению практических навыков составления оформления научно-технической, технологической документации;	устанавливать требования к документообороту на предприятии индустрии питания	устанавливать требования к документообороту на предприятии индустрии питания
	- ПК.1.2 - Определяет способы практического применения научных результатов исследований;	на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; применять на практике знания об основных видах научных и деловых коммуникаций; реализовывать принципы успешной самопрезентации	самостоятельной работы в учебной деятельности, а также в сфере проведения научных исследований; навыками реализации принципов успешной самопрезентации
	- ПК-1.3 - Апробирует результаты научных исследований на конференциях различного уровня, в публикациях и	использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований	использования методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и производственных задач;

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Обучающийся должен приобрести	
		умения	практические навыки
1	2	3	4
	публичных обсуждениях.		проведения патентного и информационного поиска по заданной тематике и на этой основе – определения перспектив, формулирования направления и этапов, планирования результатов выполнения научных исследований способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретаций, анализа и синтеза прорабатываемого научного материала.
ПК-4 - Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания, контролировать эффективность их деятельности	-ПК-4.1 - Адаптирует существующие и разрабатывает системы обеспечения качества и безопасности продукции с учетом специфики предприятий;	выполнять оценку опасности промышленно-технологических процессов, оборудования и состояния производственной среды; определять число и вид необходимых технических средств для разработки информационных систем промышленной безопасности	применения научно обоснованной организацией на современном уровне контроля производственной безопасности с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих избежать чрезвычайные ситуации и получить продукты высокого качества
	- ПК-4.2 - Анализирует и выбирает системы обеспечения качества и безопасности продукции	проводить анализ результатов исследований и формулировать заключения по качеству и свойствам сырья и продуктов	организации, проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Обучающийся должен приобрести	
		умения	практические навыки
1	2	3	4
	применительно к сфере питания;	питания	
	- ПК-4.3 Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий сферы питания	- анализировать причины и механизмы формирования рисков; анализировать и оценивать основные виды рисков, возникающие при функционировании систем различной сложности и назначения; анализировать роль человеческого фактора в формировании рисков нарушения деятельности систем	применения научно обоснованных методов контроля безопасности в производственном процессе

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики: НИР составляет 21 зачетных единицы, 756 академических часа; продолжительность – 12 недель.

№ п/п	Разделы (этапы) НИР	Продолжительность разделов (этапов) НИР (з.е./ академических часов)	Форма текущего контроля
1	2	3	4
№ п/п	Разделы (этапы) НИР	Продолжительность разделов (этапов) НИР	Форма текущего контроля
1	2	3	4
4 семестр			
2	Подготовительный этап: <ul style="list-style-type: none"> - участие в установочном и заключительном собраниях по НИР; - - производственный инструктаж; - знакомство с профилем деятельности организации в целом и со структурой подразделения прохождения работы; - изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность организации; - участие в решении конкретных профессиональных задач; - выполнение производственных 	8/288	Собеседование

	заданий; - изучение системы документооборота организации.		
	Экспериментальный этап: - выбор темы научного исследования; - получение задания от руководителя практики; - составление плана НИР по выбранной теме; - формулировка цели и задач НИР; - обоснование актуальности темы НИР; - сбор, обработка и систематизация фактического материала; - работа с научной литературой по теоретическим и методологическим аспектам темы; - анализ собранных материалов; - критический обзор существующих подходов, теорий и концепций по выбранной теме; - проведение расчетов, составление графиков, диаграмм; - обсуждение с руководителем проделанной работы; получение отзыва-характеристики	10/360	Собеседование, выполнение индивидуального задания, дневник по практике
4	Отчетный этап: - подготовка отчетной документации по итогам работы	3/108	Защита отчета, дневник по практике, собеседование
	Промежуточная аттестация		Зачет
5	ИТОГО	21/756	Зачет

8. Формы отчетности по практике

Формами отчетности по «Производственной практике: научно-исследовательской работы» является дневник практики, отчет по практике, отзыв характеристика, собеседование.

9. Оценочные материалы по научно-исследовательской работе

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе по научно-исследовательской работе.

а) основная литература (библиотека СГАУ)

1. Рождественская Л.Н. Организация исследований в индустрии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Рождественская Л.Н., Бычкова Е.С., Мацейчик И.В.—

Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2018.— 78 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/91632.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51500.html>

3. Графф, Д. Как писать убедительно: Искусство аргументации в научных и научно-популярных работах / Графф Д., Биркенштайн К. - Москва :Альпина Пабли., 2016. - 258 с.: ISBN 978-5-9614-4648-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/913593>

б) дополнительная литература

1. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/— Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М. Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014— 428 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5584.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Ковалева И.П., Титова И.М., Чернега О.П. - Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2017. - 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35802.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Даниленко, О. В. Теоретико-методологические аспекты подготовки и защиты научно-исследовательской работы : учебно-методическое пособие / О. В. Даниленко, И. Н. Корнева, Я. Г. Тихонова. — 2-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2016. - 182 с. - ISBN 978-5-9765-2711-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1089301>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотека <http://books.ru>

2. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] <http://www.rsl.ru>

3. Открытая электронная библиотека <http://orel.rsl.ru/>

4. Электронная библиотека Российской национальной библиотеки <http://www.nlr.ru:8101/online.html>

5. Электронная библиотека <http://www.auditorium.ru>

6. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

7. Сайт ГОСТов: <http://standartgost.ru/>

8. Межрегиональная ассоциация кулинаров России www.culina-russia.ru

9. Федерация рестораторов и отельеров <http://www.frio.ru>

10. Ресторанная жизнь России <http://menu.ru/>

11. Все рестораны и гостиницы <http://www.allcafe.info>

г) периодические издания:

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» <http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>

2. Журнал «Пищевая промышленность» <http://www.foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost>

3. Научно-практический журнал «Вопросы питания» <http://voprosy-pitaniya.ru/>

4. Журнал «Foods and Raw Materials» <http://jfrm.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ. Тематика: «Бизнес. Экономика», «Гуманитарные и общественные науки», «Естественные науки», «Информатика», «Прикладные науки. Техника», «Языкознание. Иностранные языки». Доступ - после регистрации с компьютера университета с любого компьютера, подключенного к Internet.

7. Профессиональная база данных «Техэксперт».

Современные, профессиональные справочные базы данных, содержащие нормативно-правовую, нормативно-техническую документацию и уникальные сервисы.

8. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по производственной практике: научно-исследовательской работы, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
-------	------------------------------	------------------------	--

	дисциплины (модуля)		
1	2	3	4
1	Все разделы практики	1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная
2	Все разделы практики	ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

11. Материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы

Для проведения производственной практики: научно-исследовательской работы используется материально-техническое обеспечение:

- лаборатории № С-142, С-217, С-145, С-152, 128, учебно-научно-испытательная лаборатория по определению качества пищевой и сельскохозяйственной продукции, оснащенные необходимым комплектом технологического и вспомогательного оборудования, лабораторным оборудованием и лабораторными установками.

В случае проведения практики на профильном предприятии применяется материально-техническое обеспечения профильных предприятий (организаций) с которыми заключены двусторонние договоры на проведение практики обучающихся.

- помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитории № С-206, 332 читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную образовательную среду университета.

12. Методические указания по организации и проведению практики

Для организации и проведения производственной практики: научно-исследовательской работы составлены методические указания: Методические указания для проведения «Производственная практика: научно-исследовательская работа» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / Сост. И.В. Симакова. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

*Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«18» мая 2021 года (протокол № 9).*