

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Пер. № Б-62-07

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 /  
" 26 " 01 2016 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**  
**НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

Направление подготовки **Технология продукции и организация общественного питания**

Квалификация (степень) выпускника «бакалавр»

Форма обучения – очная, заочная

Ижевск 2016

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ .....	3
2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ .....	5
3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП.....	12
4 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ .....	13
5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	17
6 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ .....	21
ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАУЧНО – ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА .....	21

## 1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика обучающихся в Академии является составной частью образовательной программы высшего образования, проводится в соответствии с учебными планами и графиком учебного процесса в целях приобретения обучающимися соответствующих компетенций, углубления и закрепления знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения. Практика направлена на приобретение студентами опыта профессионально-ориентированной деятельности в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

**Вид практики:** *производственная.*

**Тип учебной практики:** *научно-исследовательская работа*

**Способ проведения учебной практики:** *стационарная*, проводится как правило, в сторонних профильных предприятиях, в учреждениях и организациях на основе договоров о базах практики между академией и предприятием, учреждением или организацией или в лабораториях факультета, а также *выездная* по индивидуальным договорам с предприятиями и организациями.

**Форма проведения учебной практики:** *непрерывная* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени, *дискретная* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

**Целями практики** являются:

- формирование у студентов системы знаний и развитие общенаучной и профессиональной компетентности с элементами научно-исследовательской опытно-конструкторской деятельности;
- формирование практических навыков ведения самостоятельной исследовательской работы;

- приобщение студентов к научным знаниям, анализу и обобщению научного материала, разработки оригинальных идей для подготовки выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

**Основными задачами практики является** приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Кроме того задачи практики:

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции 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;

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- 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, пищевой и энергетической ценностью;

## **2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Планируемые результаты по производственной практике «научно-исследовательская работа» являются основой для формирования следующих компетенций:

ОК-6 Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОПК-1 Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

ОПК-3 Способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

ОПК-4 Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

ОПК-5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

ПК-7 Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства

ПК-8 Способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, ана-

лизировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

ПК-9 Готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

ПК-10 Способностью определять цели и ставит задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-11 способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства

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-14 Способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля

ПК-15 Способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию

ПК-16 Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов

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

ПК-18 Готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-19 Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг

ПК-20 Способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения

ПК-21 Готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации

ПК-22 Способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия

ПК-23 Способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

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

ПК-27 Способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания;

ПК-28 Готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверяет правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов);

ПК-29 Готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

Для успешной реализации научно – исследовательской работы студент должен:

<b>Индекс компетенции</b>	<b>Знать</b>	<b>Уметь</b>	<b>Владеть</b>
ОК-6	- моральные и правовые нормы современного общества	- терпимо относиться к социальным и культурным различиям в обществе, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям	- бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями
ОПК-1	- концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - ключевые факторы микро-среды, способствующие успеху на рынке	- выявлять ключевые составляющие концепции предприятия; - разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленные	- разработки концепции предприятия питания

	и возможные направления их изменения	на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда	
ОПК-2	- технологические процессы производства продукции питания	- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	- участия в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания
ОПК-3	- этапы технологического контроля качества продукции и услуг предприятия питания	- применять методы и средства технологического контроля качества продукции и услуг предприятия питания	- применения методов и средств технологического контроля качества продукции и услуг предприятия питания
ОПК-4	- требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования	- эксплуатировать различные виды технологического оборудования	эксплуатации различных видов технологического оборудования с соблюдением техники безопасности
ОПК-5	- этапы организации производства продукции питания; - особенности обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов	- организовывать производство продукции и обслуживание потребителей на предприятиях питания различных типов и классов	- участия в организации производства продукции и обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-7	- организацию системы контроля деятельности производства	- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания	- проведения контроля и управления качеством производства продукции питания
ПК-8	- требования к условиям труда персонала на предприятии питания; - потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания	- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	- выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - создания и обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания
ПК-9	- правила поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	- устанавливать требования к обучению работников предприятия по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	- организации безопасной работы сотрудников предприятия
ПК-10	- организацию и контроль работы отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания	- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации	- формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания
ПК-11	- теории мотивации и спо-	- использовать мотивационные	- оценки результатов мо-

	собы стимулирования работников производства на предприятии питания	программы при организации работы предприятий питания	тивации и стимулирования работников производства
ПК-12	- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления программ обучения	- оценивать наличие требуемых умений у работников предприятия питания и осуществление взаимодействия между ними	- осуществления взаимодействия между работниками производства; - участия в организации профессионального обучения и аттестации работников производства
ПК-13	- должностные обязанности заведующего производством на предприятии питания	- планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей	- организации управления и обеспечения производства на предприятиях питания
ПК-14	- экономические показатели деятельности предприятия общественного питания; - порядок проведения контроля финансовых и материальных ресурсов	- проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия	- анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
ПК-15	- правила составления производственных программ, меню, технологических карт	- составлять производственные программы, меню, технологические карты	- составления производственных программ, меню, разработки технологических карт
ПК-16	- методику технико-экономического обоснования проекта предприятия общественного питания; - организацию процесса обслуживания потребителей; - организацию системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов	- проводить анализ сети предприятий общественного питания в зоне действующего предприятия; - определять эффективность работы используемого оборудования	- обоснования режима работы предприятия питания и составления графика загрузки зала; - операционного планирования на предприятии
ПК-17	- способы рационального использования ресурсов при организации технологических процессов на предприятии питания	- рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов на предприятии	- организации ресурсосберегающего производства на предприятии питания
ПК-18	- средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях на предприятии питания	- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях	- применения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	- организацию и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания	- проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания	- организации входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания
ПК-20	- основы коммуникативного общения	- использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания	- анализа эффективности мотивационных программ

ПК-21	- требования, предъявляемые к работникам предприятия питания	- формулировать должностные обязанности работников предприятия питания	- оценки профессионального уровня персонала
ПК-22	- критерии и показатели эффективной работы производства	- устанавливать критерии и показатели эффективной работы производства	- анализа и оценки финансового состояния предприятия
ПК-23	- перечень должностей предприятия питания	- организовывать работу трудового коллектива	- применения современных методов управления трудовым коллективом
ПК-24	- возможные риски в области качества и безопасности продукции производства и условия, непосредственно влияющие на их возникновение	- проводить наблюдения и измерения, составлять их описания и формулировать выводы	- участия в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания и формулировки выводов; - участия в проведении исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение
ПК-25	- отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания	- анализировать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания	- участия в разработке документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии
ПК-26	- методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания	- использовать современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания	- участия в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью
ПК-27	- структуру предприятия общественного питания; - требования к планировке и оснащению предприятий питания	- проводить анализ компоновки помещений; - проводить оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями	- компоновки помещений предприятия общественного питания; - в оснащении предприятий питания
ПК-28	- методику определения размеров производственных помещений, правила подбора технологического оборудования и его размещение	- определять размеры производственных помещений, подбирать технологическое оборудование и его размещать	- чтения чертежей
ПК-29	- правила разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания	- осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания	- разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания

### 3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ООП

Научно – исследовательская работа включена в часть практик (Б2.В.03 (П)). Научно-исследовательская работа студентов базируется на содержании дисциплин учебного плана, изучаемых ранее и предполагает соответствующий объем знаний, умений и компетенций. Результаты программы научно-исследовательской работы должны способствовать освоению последующих специальных профессиональных дисциплин учебного плана и выполнению выпускной квалификационной работы с элементами НИР.

Базами для проведения научно-исследовательской работы для бакалаврской программы являются лаборатории кафедр Ижевской ГСХА, в первую очередь кафедр Агроинженерного факультета.

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1

#### 2.1 Содержательно-логические связи практики

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б2.В.03(П)	Б1.Б.10 Математика Б1.В.ДВ.02.01 Основы планирования экспериментов Б1.Б.20 Технология продуктов общественного питания Б1.В.07 Санитария и гигиена питания Б1.В.09 Оборудование предприятий общественного питания Б1.В.14 Основы строительства и инженерное оборудование	Б1.Б.22 Проектирование предприятий общественного питания Б1.Б.21 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Б3.Б.02 Защита выпускной квалификационной работы

## 4 ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 часов, 6 зачетных единиц.

Семестр	Всего часов	Самостоятельная работа	Промежуточный контроль
5	108	108	
6	108	108	
Всего	216	216	Зачет с оценкой

Для студентов очного отделения промежуточная аттестация проводится в 6 семестре. Для студентов заочного отделения проводится на 4 курсе. Промежуточный контроль –зачет с оценкой.

Научно-исследовательская работа включает следующие разделы:

- подготовительный этап, включающий инструктаж, общее ознакомление с предприятием, организацией;
- исследовательский этап (сбор материалов, проведение исследований по теме исследований);
- заключительный этап, в том числе обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.

### 4.1 Структура производственной практики, научно-исследовательская работа

№ п/п	Семестр	Раздел практики	Трудоемкость и СРС (в часах)
<b>1</b>	<b>5</b>	<b>Подготовительный этап</b>	<b>108</b>
		Характеристика предприятия (тип, мощность, форма собственности, юридический и фактический адрес, режим работы, специализация, перечень предоставляемых услуг; оценка удобства месторасположения и режима его работы для гостей)	20
		Характеристика складского хозяйства (оценка зоны загрузки товаров с точки зрения правильности расположения по нормам проектирования и организации складских работ, наличия и состояния оборудования и инвентаря для проведения входного бракеража; наличие и санитарное состояние холодильного оборудования и помещения для его размещения. складов для сыпучих продуктов, овощей, алкогольной продукции и напитков; кладовой тары, инвентаря и материально-технических средств; зоны хранения уборочного инвентаря)	20

		<p>Характеристика административно-бытовой зоны (описать и оценить наличие, правильность размещения помещений и их санитарное состояние):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- раздевалки для персонала;</li> <li>- санузлы для персонала;</li> <li>- помещение для приема пищи*;</li> <li>- раздевалка для официантов*;</li> <li>- прачечная/бельевая*;</li> <li>- кабинет директора/бухгалтера*</li> </ul>	20
		<p>Характеристика производственных цехов предприятия и вспомогательных помещений (будет зависеть от особенностей торгово- производственного цикла на предприятии (работающее с полным технологическим циклом, доготовочное, раздаточное, заготовочное, смешанное и др.); в характеристике цехов необходимо указать их назначение, перечислить виды обрабатываемого сырья для заготовочных цехов и группы выпускаемых блюд для доготовочных цехов, дать описание технологического оборудования, соответствия его расположения по ходу технологических процессов, расположения рабочих мест и оснащение необходимым инвентарем):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- мясо-рыбного*;</li> <li>- овощного*</li> <li>- цеха доработки полуфабрикатов*;</li> <li>- цеха обработки зелени и фруктов*;</li> <li>- помещения для обработки яиц*;</li> <li>- холодного цеха*;</li> <li>- горячего цеха*;</li> <li>- мучного цеха*;</li> <li>- кондитерского цеха*;</li> <li>- зоны раздачи при обслуживании официантами или при открытой кухне*;</li> <li>- моечной кухонной и столовой посуды/сервизной го цеха*;</li> <li>- хлеборезка*;</li> <li>- вспомогательное помещение магазина кулинарии*;</li> <li>- кладовая суточного запаса сырья (гарманже)*;</li> <li>- кабинет заведующего производством (шеф-повара)*</li> </ul>	28
		<p>Характеристика торговых помещений (описание состава, назначения, оснащения и состояния торговых помещений, их соответствие видам оказываемых услуг):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- торгового зала предприятия*;</li> <li>- банкетных залов*;</li> <li>- зоны раздачи при самообслуживании*;</li> <li>- бара/сервис- бара*;</li> <li>- детской комнаты/развлекательной зоны/танцевальной зоны/ зоны сцены*;</li> <li>- вестибюля/аванзала*;</li> <li>- гардероба*;</li> <li>- санузлов для посетителей*</li> </ul>	20
<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2 Научно-исследовательская работа</b>	<b>96</b>
		<p>2. Организационно-экономическая характеристика проектируемого/реконструируемого предприятия</p> <p>2.1 Маркетинговые исследования</p> <p>2.1.1 Обоснование строительства/реконструкции предприятия и выбор стратегии развития предприятия</p> <p>2.1.2 Выявление потенциальных потребителей</p> <p>2.1.3 Основные источники снабжения сырьем и полуфабрикатами</p>	96

		2.1.4 Основные конкуренты 2.2 Организационно-правовая характеристика проектируемого предприятия 2.2.1 Правовая форма проектируемого предприятия 2.2.2 Выбор места строительства/реконструкции 2.2.3 Обоснование типа и мощности проектируемого предприятия	
<b>3</b>	<b>6</b>	<b>Заключительный этап</b>	<b>12</b>
		Подготовка отчета по практике, подготовка доклада и презентации	12
		<b>Итого</b>	<b>216</b>

## 4.2 Содержание научно-исследовательской работы

Перед началом научно-исследовательской работы в лаборатории или на кафедре бакалаврам необходимо ознакомиться с правилами безопасной работы и пройти инструктаж по технике безопасности. В соответствии с заданием на исследовательскую работу совместно с руководителем студент составляет план, включая детальное ознакомление с проводимыми в лаборатории и (или) на кафедре научными исследованиями, методами организации НИР, изучение методов исследования, выполнение конкретной научно-исследовательской работы, сбор материалов для отчета по работе и для исследовательской части в бакалаврской работе. Выполнение этих работ проводится студентом при систематических консультациях с руководителем практики.

Практику, которая проводится вне Академии, целесообразно начать с экскурсии по организации или лаборатории, посещения предприятий общественного питания и т.д.

В ходе научно-исследовательской работы студенты используют весь комплекс образовательных, научно-исследовательских и опытно-экспериментальных методов и технологий.

Для реализации научно-исследовательской работы студенты используют общенаучные и методы научных исследований.

### **4.3 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля**

Важным элементом самостоятельной работы студентов является выполнение индивидуальных заданий. Тема и содержание индивидуального задания определяется базой научно-исследовательской работы и согласовываются на предварительном этапе с руководителем практики. Индивидуальное задание выдается студентам в начале практики. Они включают в себя различные вопросы, касающиеся отдельных установок или технологических процессов и содержит элементы научно-исследовательского или опытно-конструкторского характера.

Тема индивидуального задания определяется руководителем научно-исследовательской работы или выбирается студентом самостоятельно в соответствии с темой выпускной квалификационной работы:

По окончании научно-исследовательской работы студент составляет письменный отчет и сдает его руководителю. При оценке работы студента во время научно-исследовательской работы практике учитывается качество составления отчета, знания студента по вопросам изученного задания.

## 5 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Организация практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника. Практика проводится на сторонних предприятиях, в учреждениях и организациях, на основе договоров о базах практики между академией и предприятием, учреждением или организацией или в лабораториях факультета, на соответствующих направлению (специальности) подготовки кафедр и иных структурных подразделениях.

Студенты заочной формы обучения, совмещающие обучение с трудовой деятельностью на предприятиях (в учреждениях, организациях), вправе проходить в этих организациях учебную практику, в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими на указанных предприятиях (в учреждениях, организациях), соответствует целям практики.

Руководители практики от кафедры выполняют следующие функции:

1. утверждают календарно-тематический план работы каждого студента в соответствии с программой практики;
2. консультируют студентов по вопросам, возникающим в ходе практики, а также по составлению отчетов практики о проделанной работе, поручений;
3. контролируют выполнение календарно-тематических планов и проверяют качество работы студентов;
4. осуществляют прием отчетов по практике.

Текущий контроль осуществляется путем регулярного наблюдения за работой студента по программе практики и выполнению индивидуального задания, а также посредством периодических проверок собранного информационного и другого материалов и подготовки отчета.

Наличие у руководителей существенных замечаний (пропуски работы без уважительных причин, некачественное выполнение предусмотренных

программой практики этапов и индивидуальных заданий, отставание в их выполнении) является основанием для внесения соответствующих замечаний с установлением студенту кратчайших сроков устранения замеченных недостатков.

Для подготовки к проведению научного исследования студента необходимо изучить:

- методы исследования и проведения экспериментальных работ;
- методы анализа и обработки экспериментальных данных;
- физические и математические модели процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
- информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;
- требования к оформлению научно-технической документации.

При выполнении задания студенту следует подобрать литературу и другие источники по теме исследования.

В течение практики студенту рекомендуется вести записи, в которых заносятся основные сведения по изученным вопросам, а также все необходимые материалы для оформления отчета по практике.

## **6 ФОРМА ОТЧЕТНОСТИ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств**

Собранный материал НИР систематизируется, описывается в индивидуальном отчете по НИР. Отчет должен быть составлен в соответствии с указаниями, изложенными в данной программе, материал излагается лаконично, конкретно. Рисунки, графики, технологические схемы оформляются аккуратно на отдельных страницах. Практика оценивается руководителем на основе отчета, составляемого студентом. Отчет о прохождении практики включает описание организации, описание выполненной работы в соответствии с индивидуальным заданием, анализ наиболее сложных и интересных вопросов, изученных студентом на практике.

Учитывая многоплановость технологических процессов, содержание отчета, при сохранении общей структуры, может иметь специфические особенности.

Отчет должен отражать отношение студента к изученным материалам, те знания и навыки которые он приобрел в ходе практики. Текст отчета должен включать следующие основные структурные элементы:

1. Титульный лист.
2. Введение, в котором указываются цель, задачи, перечень основных работ и заданий, выполненных в процессе практики.
3. Основная часть, содержащая.
4. Заключение.
5. Список использованных источников.
6. Приложения (иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц).

Содержательная часть отчета оформляется на стандартных листах белой бумаги форматом А4 на одной стороне с полями: верхнее – 1,5 см; левое – 2,5 см для переплета; правое – 1,0 см; нижнее – 2,5 см. При распечатке на

принтере предусматривается размер шрифта 14; рекомендуется печатать через 1,5 интервала.

Отчет вместе с приложениями к нему брошюруется или сшивается и после успешной защиты регистрируется и хранится на кафедре в соответствии с установленным сроком.

Важно сдать отчет о практике в установленный кафедрой и распоряжением деканата срок.

После окончания практики студент сдает отчет на кафедру для регистрации полностью готовый, сброшюрованный отчет вместе с приложениями в сроки, утвержденные графиком учебного процесса. Защита отчетов студентами проводится в течение 10 дней после начала учебы. После регистрации отчета назначается дата защиты.

Если студент не укладывается в график учебного процесса, разработанный и утвержденный учебным отделом, то защита отчета по производственной практике возможна только при получении направления из деканата.

Зачет по практике проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку.

## **6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы**

1. Рабочая программа производственной практики «Научно-исследовательская работа» - <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Шумилова, И.Ш. Управление качеством и сертификация услуг общественного питания / метод.указания – <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=26892>.

## 7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ НАУЧНО – ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

### 7.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Количество экземпляров	
					в библиотеке	на кафедре
1	Основы научных исследований: учеб.пособие	Ли, Р.И.	Липецк, Изд-во ЛГТУ, 2013, 195 с.	1-3	ЭБС «Рукопт» <a href="https://rucont.ru/efd/233244">https://rucont.ru/efd/233244</a>	
2	Проектирование предприятий общественного питания: учеб.пособие для вузов	Артемова, Е.Н., Царева Н.И.	Орел: Орел-ГТУ, 2009	1-3	ЭБС «Рукопт» <a href="https://rucont.ru/efd/146362">https://rucont.ru/efd/146362</a>	

### 7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	на кафедре
1	Проектирование предприятий общественного питания: методические указания по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания»	Анисимова К.В. Поробова О.Б.	Ижевск, 2016	всех	8	<a href="http://portal.izhgsha.ru/">http://portal.izhgsha.ru/</a>	
2	Проектирование предприятий общественного питания: методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организации общественного питания»	Анисимова К.В. Главатских Н.Г.	Ижевск, 2016	всех	8	<a href="http://portal.izhgsha.ru/">http://portal.izhgsha.ru/</a>	
3	Проектирование предприятий общественного питания.	Никуленкова Т.Т. Ястина Г.М.	М., Колос, 2006.	1-3	6	29	
4	Основы научных исследований	М. Ф. Трифонова, П. М. Заика, А. П. Устюжанин.	М. : Колос, 1993. - 239 с	1-3	6	121	-
5	Основы научных исследований и патентования	В. В. Коптев, В. А. Богомыских, М. Ф. Трифонова	М. : Колос, 1993. - 144 с.	1-3	6	147	

## 7.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Сайт ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <https://izhgsha.ru/>
2. Интернет - портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. электронно-библиотечная система «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. электронно-библиотечная система “AgriLib” . – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

## 7.5 Методические указания по освоению дисциплины

Перед прохождением практики студенту необходимо ознакомиться с практикой, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для эффективного освоения практики рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением решать конкретные задачи по разработке и проектированию предприятий общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать при выполнении выпускной квалификационной работы.

## **7.6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Поиск информации в глобальной сети Интернет  
Работа в электронно-библиотечных системах  
Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)  
Мультимедийные лекции  
Работа в компьютерном классе  
Компьютерное тестирование

*При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:*

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «КонсультантПлюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

*Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:*

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант-Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

## **8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по производственной практике – научно-исследовательская работа

**Направление подготовки - Технология продукции и организация общественного питания**

**Квалификация (степень) выпускника - бакалавр**

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Контроль знаний студентов по научно-исследовательской работе проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий, промежуточный контроль (дифференцированный зачет у студентов очного отделения и зачет у студентов заочного отделения).

Методы контроля:

- устная форма контроля – опрос и общение по поставленной задаче;
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Контроль предусматривает устную форму собеседования студента с руководителем.

### Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс компетенции	Знать (1-й этап)	Уметь (2-й этап)	Владеть (3-й этап)
ОК-6	- моральные и правовые нормы современного общества	- терпимо относиться к социальным и культурным различиям в обществе, демонстрировать уважение к историческому наследию и культурным традициям	- бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями
ОПК-1	- концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка; - ключевые факторы микро-среды, способствующие успеху на рынке и возможные направления их изменения	- выявлять ключевые составляющие концепции предприятия; - разрабатывать и реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции питания, направленные на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда	- разработки концепции предприятия питания
ОПК-2	- технологические процессы производства продукции питания	- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	- участия в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания
ОПК-3	- этапы технологического контроля качества продукции и услуг предприятия питания	- применять методы и средства технологического контроля качества продукции и услуг предприятия питания	- применения методов и средств технологического контроля качества продукции и услуг предприятия питания
ОПК-4	- требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования	- эксплуатировать различные виды технологического оборудования	- эксплуатации различных видов технологического оборудования с соблюдением техники безопасно-

			сти
ОПК-5	- этапы организации производства продукции питания; - особенности обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов	- организовывать производство продукции и обслуживание потребителей на предприятиях питания различных типов и классов	- участия в организации производства продукции и обслуживания потребителей на предприятиях питания различных типов и классов
ПК-7	- организацию системы контроля деятельности производства	- выявлять недостатки процесса обслуживания и определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания	- проведения контроля и управления качеством производства продукции питания
ПК-8	- требования к условиям труда персонала на предприятии питания; - потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей, работающих на предприятии питания	- анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	- выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - создания и обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда работников предприятия питания
ПК-9	- правила поведения в чрезвычайных ситуациях на предприятиях питания	- устанавливать требования к обучению работников предприятия по вопросам безопасности в профессиональной деятельности	- организации безопасной работы сотрудников предприятия
ПК-10	- организацию и контроль работы отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания	- оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков; - определять объемы затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятии питания; - определять направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналы реализации	- формирования ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания
ПК-11	- теории мотивации и способы стимулирования работников производства на предприятии питания	- использовать мотивационные программы при организации работы предприятий питания	- оценки результатов мотивации и стимулирования работников производства
ПК-12	- критерии оценки профессионального уровня персонала для составления программ обучения	- оценивать наличие требуемых умений у работников предприятия питания и осуществление взаимодействия между ними	- осуществления взаимодействия между работниками производства; - участия в организации профессионального обучения и аттестации работников производства
ПК-13	- должностные обязанности заведующего производством на предприятии питания	- планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом должностных обязанностей	- организации управления и обеспечения производства на предприятиях питания

ПК-14	- экономические показатели деятельности предприятия общественного питания; - порядок проведения контроля финансовых и материальных ресурсов	- проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия	- анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия
ПК-15	- правила составления производственных программ, меню, технологических карт	- составлять производственные программы, меню, технологические карты	- составления производственных программ, меню, разработки технологических карт
ПК-16	- методику технико-экономического обоснования проекта предприятия общественного питания; - организацию процесса обслуживания потребителей; - организацию системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов	- проводить анализ сети предприятий общественного питания в зоне действующего предприятия; - определять эффективность работы используемого оборудования	- обоснования режима работы предприятия питания и составления графика загрузки зала; - операционного планирования на предприятии
ПК-17	- способы рационального использования ресурсов при организации технологических процессов на предприятии питания	- рационально использовать сырьевые, энергетические и другие виды ресурсов на предприятии	- организации ресурсосберегающего производства на предприятии питания
ПК-18	- средства и методы повышения безопасности в чрезвычайных ситуациях на предприятии питания	- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях	- применения мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-19	- организацию и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания	- проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания	- организации входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания
ПК-20	- основы коммуникативного общения	- использовать информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятия питания	- анализа эффективности мотивационных программ
ПК-21	- требования, предъявляемые к работникам предприятия питания	- формулировать должностные обязанности работников предприятия питания	- оценки профессионального уровня персонала
ПК-22	- критерии и показатели эффективной работы производства	- устанавливать критерии и показатели эффективной работы производства	- анализа и оценки финансового состояния предприятия
ПК-23	- перечень должностей предприятия питания	- организовывать работу трудового коллектива	- применения современных методов управления трудовым коллективом
ПК-24	- возможные риски в области качества и безопасности продукции производства и условия, непосредственно влияющие на их возникно-	- проводить наблюдения и измерения, составлять их описания и формулировать выводы	- участия в выполнении эксперимента, проведении наблюдений и измерений, составлении их описания и формулировки выводов; -

	вание		участия в проведении исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение
ПК-25	- отечественный и зарубежный опыт по производству продукции питания	- анализировать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания	- участия в разработке документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии
ПК-26	- методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания	- использовать современные методы исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания	- участия в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью
ПК-27	- структуру предприятия общественного питания; - требования к планировке и оснащению предприятий питания	- проводить анализ компоновки помещений; - проводить оценку качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями	- компоновки помещений предприятия общественного питания; - в оснащении предприятий питания
ПК-28	- методику определения размеров производственных помещений, правила подбора технологического оборудования и его размещение	- определять размеры производственных помещений, подбирать технологическое оборудование и его размещать	- чтения чертежей
ПК-29	- правила разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания	- осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания	- разработки технического задания на проектирование и реконструкцию предприятия питания

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится в целях получения профессиональных умений и опыта деятельности. Студенты, осваивающие программу бакалавриата, готовятся к профессиональной деятельности:

***научно-исследовательская деятельность:***

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции 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;

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;
- 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, пищевой и энергетической ценностью;

## **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций**

### **2.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

#### **1-й этап (уровень знаний):**

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

#### **2-й этап (уровень умений):**

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками – удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

#### **3-й этап (уровень владения навыками):**

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками – удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

Показатели и критерии оценивания компетенций

Совокупность ожидаемых результатов образования студентов в форме компетенций по завершении освоения дисциплины	Содержание оценочных заданий для выявления сформированности компетенций у студентов по завершении освоения дисциплины(уровень освоения)		
	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
<b>Знать (1-й этап):</b> основные понятия и принципы планирования эксперимента и методики экспериментальных исследований основные методы творческого поиска виды научно-технической информации, методы обработки и анализа научно-технической информации	Не полные, фрагментарные знания в области системы фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области предприятий общественного питания	Сформированные, содержащие отдельные пробелы, знания в области системы фундаментальных знаний (естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области предприятий общественного питания.	Сформированные и систематические знания в области системы фундаментальных знаний (естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области предприятий общественного питания.
<b>Уметь (2-й этап):</b> анализировать результаты эксперимента с привлечением методов математической статистики и информационных технологий на основе полученной информации определять необходимые параметры и характеристики исследуемых объектов уметь подготавливать научно-технические отчеты, обзоры, публикации по результатам выполненных исследований	Не полное, фрагментарное умение применять систему фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области предприятий общественного питания.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять систему фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области предприятий общественного питания..	Успешное и систематическое умение применять систему фундаментальных знаний (естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области предприятий общественного питания.
<b>Владеть (3-й этап):</b> навыками по выполнению научных и промышленных экспериментальных исследований находить нестандартные способы решения задач навыками обобщения и интерпретации полученных результатов по определенным критериям	Не полное, фрагментарное применение навыков использования системы фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области предприятий общественного питания...	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков использования системы фундаментальных знаний (естественнонаучных и инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области предприятий общественного питания..	Успешное и систематическое применение навыков использования системы фундаментальных знаний (естественнонаучных, инженерных и экономических) для идентификации, формулирования и решения технических и технологических проблем в области предприятий общественного питания.
<b>Опыт деятельности (3-й этап):</b>	ответы на вопросы не полные, на некоторые	ответы на вопросы преимущественно	ответы на вопросы четкие, обоснованные

научно-исследовательская деятельность	ответ не получен, уровень владения знаниями, умениями и навыками удовлетворительный, если имеются заметные погрешности в структуре отчета, владение материалом отчета не вполне свободное, но достаточное	правильные, но недостаточно четкие, уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками достаточно высокий, но сформулированные задачи изложены с некоторыми погрешностями, владение материалом отчета достаточно свободное	и полные, проявлена готовность к дискуссии, высокий уровень владения сформированными знаниями, умениями и навыками, полностью и доходчиво изложены этапы решения задач, четко сформулированы результаты и доказана их высокая значимость, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом отчета
---------------------------------------	---	--	---

**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**

*Вопросы по материалам, выносимым на самостоятельное изучение*

1. Что вы понимаете под «актуальностью» НИР?
2. Какие проблемы на предприятиях питания вам известны?
3. Что вы понимаете под «ключевые слова» НИР?
4. Что такое «патентный поиск»?
5. Как в России организована защита авторских прав и интеллектуальной собственности?
6. Какие разделы должна содержать «инструкция по эксплуатации» установки?
7. Какие разделы «техники безопасности» при работе в лаборатории НИР вам известны?
8. Что вы понимаете под «теоретическими и экспериментальными результатами» НИР?
9. Как узнать о предстоящих конференциях по профилю вашей НИР?
10. Какие разделы входят в «отчет о научно-исследовательской работе»?
11. Как узнать об адресах и правилах оформления статей в периодических научных журналах по профилю вашей НИР?
12. Какие разделы входят в «отчет о научно-исследовательской работе»?

13. Как узнать об адресах и правилах оформления статей в периодических научных журналах по профилю вашей НИР?
14. Этапы НИР. Требования к теме научного исследования.
15. Формулирование цели и задач исследования.
16. Методика теоретических исследований. Моделирование. Методика экспериментальных исследований.
17. Методика составления реферативного обзора.
18. Составление отчетов о научно-исследовательской работе.
19. Общенаучные методы познания.
20. Классификация изобретений в зависимости от степени новизны.
21. Индивидуальные методы творческого поиска.
22. Алгоритм решения изобретательских задач. Техническое противоречие.
23. Таблица для устранения технических противоречий. Примеры. Указатель физических эффектов.
24. Изобретение. Признаки изобретения.
25. Полезная модель. Признаки полезной модели.
26. Этапы и виды поиска информации об изобретениях.
27. Формула изобретения. Однозвенная и многозвенная формулы.
28. Составление описания изобретения.

Примерный перечень контрольных вопросов при защите отчета  
по научно-исследовательской работе

1. Маркетинговые исследования рынка предприятий питания в России, регионе и населенном пункте.
2. Как осуществляется подбор поставщиков продовольственного сырья и пищевых продуктов?
3. Правовая форма предприятия общественного питания и причины выбора?
4. Как анализируются конкуренты предприятий?
5. Что такое swot-анализ?
6. Концепция проектируемого предприятия.
7. Список документов необходимых для открытия предприятия общественного питания?
8. Техническая возможность реконструкции проектируемого предприятия?
9. Что вы понимаете под «теоретическими и экспериментальными результатами» НИР?
10. Как узнать о предстоящих конференциях по профилю вашей НИР?
11. Какие разделы входят в «отчет о научно-исследовательской работе»?

12. Как узнать об адресах и правилах оформления статей в периодических научных журналах по профилю вашей НИР?
13. Какие разделы входят в «отчет о научно-исследовательской работе»?
14. Как узнать об адресах и правилах оформления статей в периодических научных журналах по профилю вашей НИР?
15. Этапы НИР. Требования к теме научного исследования.
16. Формулирование цели и задач исследования.
17. Методика теоретических исследований. Моделирование. Методика экспериментальных исследований.
18. Методика составления реферативного обзора.
19. Составление отчетов о научно-исследовательской работе.
20. Общенаучные методы познания.
21. Классификация изобретений в зависимости от степени новизны.
22. Индивидуальные методы творческого поиска.
23. Алгоритм решения изобретательских задач. Техническое противоречие.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### ***Знания, приобретаемые в ходе изучения дисциплины (1-й этап):***

1. Перечислите основные понятия и принципы планирования эксперимента.
2. Назовите сущность и методики экспериментальных исследований.
3. Назовите основные методы творческого поиска.
4. Виды научно-технической информации, методы проработки и анализа научно-технической информации.
5. Какие материалы, узлы, детали и агрегаты энергетического и теплотехнологического оборудования имеются на объекте практики.
6. Что вы понимаете под «теоретическими и экспериментальными результатами» НИР?
7. Как узнать о предстоящих конференциях по профилю вашей НИР?
8. Какие разделы входят в «отчет о научно-исследовательской работе»?
9. Как узнать об адресах и правилах оформления статей в периодических научных журналах по профилю вашей НИР?
10. Какие разделы входят в «отчет о научно-исследовательской работе»?

##### ***Умения, приобретаемые в ходе изучения дисциплины (2-й этап):***

1. Как проанализировать результаты эксперимента с привлечением методов математической статистики и информационных технологий.
2. На основе полученной информации необходимо определить необходимые параметры и характеристики исследуемых объектов. Поясните процедуру.
3. Как подготовить научные отчеты, обзоры, публикации по результатам выполненных исследований.
4. Как собрать исходные данные для проведения маркетинговых исследований.
5. Методика теоретических исследований. Методика экспериментальных исследований.
6. Методика составления реферативного обзора.
7. Составление отчетов о научно-исследовательской работе.

***Опыт деятельности и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины (3-й этап):***

1. Как провести и выполнить научные и промышленные экспериментальные исследования.
2. Что означает - находить нестандартные способы решения задач.
3. Обобщение и интерпретация полученных результатов по определенным критериям.
4. Обоснуйте алгоритм по основным ремонтным, монтажным, пусконаладочным работам и приемами безопасной и безотказной эксплуатацией основного и вспомогательного оборудования на объектах тепло- электро- водо и газоснабжения.
5. Перечислите методики и этапы внедрения экологически чистых и энергоэффективных технологий на производстве
6. Что включает в себя правовая база в области использования энергоресурсов.
7. Алгоритм решения изобретательских задач. Техническое противоречие.
8. Изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.
9. Проведение экспериментов по заданной методике и анализ результатов.
10. Проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований.
11. Подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

Освоение основной образовательной программы, в том числе производственной практики, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обучающихся является элементом внутривузовской системы контроля качества подготовки специалистов и способствует активизации познавательной деятельности обучающихся в межсессионный период как во время контактной работы обучающихся с преподавателем, так и во время самостоятельной работы. Текущий контроль осуществляется руководителем практики (от академии и (или) предприятия) и может проводиться в следующих формах: индивидуальный и (или) групповой опрос (устный или письменный) на занятиях; защита реферата; презентация проектов, др. заданий, выполненных индивидуально или группой обучающихся; анализ деловых ситуаций (анализ вариантов решения проблемы, обоснования выбора оптимального варианта решения, др.); тестирование (письменное или компьютерное); контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

По итогам текущего контроля руководитель практики отмечает обучающихся, проявивших особые успехи, а также обучающихся, не выполнивших запланированные виды работ.

Промежуточная аттестация, у студентов очного отделения, призвана оценить компетенции, сформированные у обучающихся в процессе обучения и обеспечить контроль качества освоения программы. Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированных компетенций обучающихся предусматривается зачет с оценкой (дифференцированный зачет) с шкалой оценивания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Отметка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он усвоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении вопросов, обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Отметка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допус-

кает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Отметка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Промежуточная аттестация, у студентов заочного отделения, призвана оценить компетенции, сформированные у обучающихся в процессе обучения и обеспечить контроль качества освоения программы. Знания, умения, навыки и уровень сформированных компетенций обучающихся оцениваются на зачете по шкале **«зачтено»**, **«незачтено»**.

Отметка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если он выполнил требования программы практики; форма и содержание отчета соответствует требованиям; индивидуальное задание имеет полное освещение в отчете; исчерпывающе и логически стройно его излагает; продемонстрировал уверенное владение материалом; справляется с вопросами и другими видами применения знаний; не затрудняется с ответом при видоизменении вопросов; обосновывает принятое решение; владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Отметка **«незачтено»** выставляется обучающемуся, который не выполнил требования программы практики в полном объеме, форма и содержание отчета не соответствует заданию, низкое качество оформления отчетной документации, не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки при изложении индивидуального задания.

Образец задания на научно-исследовательскую работу  
 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
 ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
 «ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»  
 АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ  
 КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИИ И ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ»

**ЗАДАНИЕ**  
**на производственную практику - научно-исследовательскую работу**

студенту \_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ факультета \_\_\_\_\_  
Ф.И.О. полностью

Направление подготовки «Технология продуктов и организация общественного питания»

**Структура отчета и приложений**

№	Основные вопросы	Объем, стр
<b>1 Отчет по производственной практике</b>		
1.1	Характеристика предприятия (тип, мощность, форма собственности, юридический и фактический адрес, режим работы, специализация, перечень предоставляемых услуг; оценка удобства месторасположения и режима его работы для гостей)	2...3
1.2	Характеристика складского хозяйства (оценка зоны загрузки товаров с точки зрения правильности расположения по нормам проектирования и организации складских работ, наличия и состояния оборудования и инвентаря для проведения входного бракеража; наличие и санитарное состояние холодильного оборудования и помещения для его размещения. складов для сыпучих продуктов, овощей, алкогольной продукции и напитков; кладовой тары, инвентаря и материально-технических средств; зоны хранения уборочного инвентаря)	2...3
1.3	Характеристика административно-бытовой зоны (описать и оценить наличие, правильность размещения помещений и их санитарное состояние): - раздевалки для персонала; - санузлы для персонала; - помещение для приема пищи*; - раздевалка для официантов*; - прачечная/бельевая*; - кабинет директора/бухгалтера*	2...3
1.4	Характеристика производственных цехов предприятия и вспомогательных помещений (будет зависеть от особенностей торгово- производственного цикла на предприятии (работающее с полным технологическим циклом, доготовочное, раздаточное, заготовочное, смешанное и др.); в характеристике цехов необходимо указать их назначение, перечислить виды обрабатываемого сырья для заготовочных цехов и группы выпускаемых блюд для доготовочных цехов, дать описание технологического оборудования, соответствия его расположения по ходу технологических процессов, расположения рабочих мест и оснащение необходимым инвентарем): - мясо-рыбного*; - овощного* - цеха доработки полуфабрикатов*; - цеха обработки зелени и фруктов*; - помещения для обработки яиц*; - холодного цеха*; - горячего цеха*:	5...7

№	Основные вопросы	Объем, стр
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- мучного цеха*;</li> <li>- кондитерского цеха*;</li> <li>- зоны раздачи при обслуживании официантами или при открытой кухне*;</li> <li>- моечной кухонной и столовой посуды/сервизной го цеха*;</li> <li>- хлеборезка*;</li> <li>- вспомогательное помещение магазина кулинарии*;</li> <li>- кладовая суточного запаса сырья (гарманже)*;</li> <li>- кабинет заведующего производством (шеф-повара)*</li> </ul>	
1.5	<p>Характеристика торговых помещений (описание состава, назначения, оснащения и состояния торговых помещений, их соответствие видам оказываемых услуг):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- торгового зала предприятия*;</li> <li>- банкетных залов*;</li> <li>- зоны раздачи при самообслуживании*;</li> <li>- бара/сервис- бара*;</li> <li>- детской комнаты/развлекательной зоны/танцевальной зоны/ зоны сцены*;</li> <li>- вестибюля/аванзала*;</li> <li>- гардероба*;</li> <li>- санузлов для посетителей*</li> </ul>	2...3
<b>2 Научно-исследовательская работа</b>		
	<p>2. Организационно-экономическая характеристика предприятия</p> <p>2.1 Маркетинговые исследования</p> <p>2.1.1 Обоснование строительства/реконструкции предприятия и выбор стратегии развития предприятия</p> <p>2.1.2 Выявление потенциальных потребителей</p> <p>2.1.3 Основные источники снабжения сырьем и полуфабрикатами</p> <p>2.1.4 Основные конкуренты</p> <p>2.2 Организационно-правовая характеристика проектируемого предприятия</p> <p>2.2.1 Правовая форма проектируемого предприятия</p> <p>2.2.2 Выбор места строительства/реконструкции</p> <p>2.2.3 Обоснование типа и мощности проектируемого предприятия</p>	6...7
<b>Перечень приложений</b>		
А	Рисунок - План предприятия, на котором проходили практику с экспликацией помещений	1
Б	Рисунок - Результаты маркетинговых исследований по НИР	1-2
В	Рисунок - Карта населенного пункта с указанием месторасположения проектируемого/реконструируемого** предприятия, конкурентов и локализация потенциальных посетителей предприятия	1
Г	Рисунок - Генеральный план проектируемого/реконструируемого** предприятия	1
Д	Рисунок – Выписка из публичной кадастровой карты (для нового проектируемого предприятия)	1
Е	Таблица – Источники снабжения сырьем и полуфабрикатами	1

\* Если данные цеха/помещения входят в структуру предприятия;

\*\* Выбрать нужное

Задание выдал \_\_\_\_\_  
подпись, дата Ф.И.О. руководителя

Задание принял \_\_\_\_\_  
подпись, дата Ф.И.О. студента

Образец титульного листа отчета по научно-исследовательской работе

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖ-**  
**ДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**  
**Кафедра «Технологии и оборудования пищевых и перерабатывающих производств»**

**ОТЧЁТ**

**по научно-исследовательской работе**

*по теме (указывается название темы)*

Выполнил студент 3 курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

подпись, дата (Фамилия, инициалы)

Руководитель практики \_\_\_\_\_

должность

подпись, дата (Фамилия, инициалы)

Ижевск 20\_\_

Образец отзыва руководителя научно-исследовательской работы

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ**

о работе студента 3 курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

подпись, дата (Фамилия, инициалы)

за период прохождения научно-исследовательской работы

по направлению 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»

Далее в отзыве необходимо отразить:

1. Отношение студента к выполняемой работе (интерес к работе, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность, грамотность, умение работать с современными информационными системами, коммуникабельность и т.д.).
2. Насколько полно выполнена программа НИР, и какие разделы остались невыполненными. Указать причины невыполнения.
3. Оценку уровня развития компетенций НИР у студента.
4. Другую информацию, характеризующую работу студента.
5. Оценку работы студента по четырехбалльной шкале.

Руководитель от образовательной организации \_\_\_\_\_

подпись, дата (Фамилия, инициалы)

