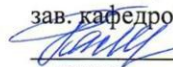


Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

зав. кафедрой ТООП



Т.Л. Камоза

подпись                      инициалы, фамилия

«20» декабря 2017 г.

Торгово-экономический институт  
институт, реализующий ОП

## **Программа практики**

Научно-исследовательская работа

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направление подготовки / специальность

19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела

Направленность (профиль) / специализация

Бакалавр

Квалификация (степень) выпускника

Красноярск 2017

## 1 Общая характеристика практики

Программа практики для бакалавров направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела», составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

1.1 Вид практики – производственная.

1.2 Тип практики – научно-исследовательская работа.

1.3 Способы проведения – стационарная; выездная.

1.4 Формы проведения – дискретная.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Процесс проведения научно-исследовательской работы направлен на формирование следующих компетенций.

Профессиональные компетенции:

ПК-24, способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	В результате проведения научно-исследовательской работы студент должен знать: - основные методы научных исследований в области технологии общественного питания; уметь: - проводить исследования по заданной методике, анализировать результаты экспериментов, обобщать результаты исследования и формулировать выводы; владеть: - методами проведения физических измерений, методами оценки погрешностей при проведении эксперимента
ПК-25, способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	знать: - основные источники, методы и средства сбора научно-технической информации в области технологии общественного питания; уметь: - анализировать научно-техническую информацию, обобщать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; владеть: - навыками работы с различными источниками научно-технической информации по изучению отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания
ПК-26, способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением	знать: - методы и принципы обеспечения стандартизации измерений; условия и факторы, влияющие на качество измерений экспериментальных данных проведенных исследований. уметь:

<p>статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>- измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; обобщать результаты эксперимента и формулировать выводы. владеть: - статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; навыками работы с программными средствами при обработке результатов эксперимента.</p>
--	---

### 3 Указание места практики в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану подготовки студентов практика проходит по окончании восьмого семестра. Базами практики служат структурные подразделения университета.

Согласно учебному плану подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела» научно-исследовательская работа базируется на основании следующих дисциплин: «Химия пищевых продуктов», «Основы рационального питания», «Компьютерная практика», «Основы научных исследований».

В свою очередь знания, полученные в ходе научно-исследовательской работы, выступают в качестве базовых для таких дисциплин, как «Технология продукции общественного питания», «Стандартизация и контроль качества на предприятиях общественного питания», «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания». Кроме того, полученные знания в ходе научно-исследовательской работы могут использоваться при написании и защите курсовой, выпускной квалификационной работы исследовательского характера.

### 3 Объём практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 3 з.е.

Продолжительность: 2 недели / 108 акад. часов

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы контроля
1	Подготовительный этап. Основные направления научных исследований в технологии организации ресторанного дела. Основные методы научных	16	Отметка в дневнике прохождения практики

	исследований в технологии организации ресторанного дела. Выбор темы научного исследования. Разработка плана научного исследования.		
2	Научно-исследовательский этап. Подбор научной литературы по теоретическим и методологическим аспектам темы НИР.	12	Отметка в дневнике прохождения практики, отчет по практике
	Обоснование актуальности темы НИР. Формулировка цели и задач НИР. Определение объекта и предмета НИР	14	Отметка в дневнике прохождения практики, отчет по практике
	Теоретические и экспериментальные исследования.	28	Отметка в дневнике прохождения практики, отчет по практике
	Анализ результатов работы. Выявление закономерностей полученных в работе. Разработка рекомендаций и формулирование выводов.	14	Отметка в дневнике прохождения практики, отчет по практике
3	Оценочно-результативный этап Оформление целей, задач, хода исследований, полученных выводов и рекомендаций в соответствии с действующими нормами.	10	Отчет по практике
	Подготовка материалов по теме исследования для выступления на семинарах, круглых столах, дискуссиях.	14	Оценка устного выступления

### **5 Формы отчетности по практике (дневник, отчет и т.д.)**

В период прохождения практики практикант самостоятельно ведет дневник прохождения практики, в котором указывает порядковый номер, дату и подробно описывает выполненную работу с подведением итогов, о чем информирует преподавателя (собеседование). Записи в дневнике подписывает руководитель практики. Данные дневника являются основой для составления отчета по практике.

В конце практики обучающийся оформляет отчет, где обобщает ее результаты.

Отчет по практике является основным текстовым документом, отражающим выполненную работу во время практики, закрепленные знания и умения и полученные студентом практические навыки самостоятельной научно-исследовательской деятельности.

Пояснительная записка отчета по пройденной практике и титульный лист отчета выполняются в соответствии с СТО 4.2-07-2014 «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Каждый вопрос необходимо раскрывать на новой странице, в начале каждого вопроса указывается его заглавие.

Приложения к отчету могут включать копии различных документов, которые изучались практикантом:

К отчету прилагается дневник прохождения практики.

Оформленный отчет подшивается в папку, регистрируется и сдается на кафедру для проверки и допуска его к защите. Защиту отчета по практике осуществляет устно в виде собеседования.

## **6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике**

Учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела», для студентов прошедших практику предусмотрена промежуточная аттестация – зачет. Цель зачета – проверка уровня усвоения студентами материала по результатам прохождения практики.

Оценка осуществляется по всем элементам заданий для проведения к текущей аттестации. В частности оценке подлежат:

- устные ответы на вопросы к обсуждению, участие в дискуссии;
- выполнение отчета по научно-исследовательской работе;
- защита и презентация результатов научно-исследовательской работы.

Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А к программе практики.

## **7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики**

Основная литература

1. Сафронова, Т. Н. Научно-исследовательская работа: учебно-методическое обеспечение для 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела». Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2018. Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=16401> .

2. Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) [Текст] : Учебное пособие / В. В. Космин.- Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2017. - 228 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=774413>.

3. Сафронова, Т. Н. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / Т. Н. Сафронова, А. М. Тимофеева, Т. Л. Камоза ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск : СФУ, 2016. - 166 с.

4. Левахин, В. И. Методика научных исследований [Текст] : учебное пособие / В. И. Левахин. - Волгоград : ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 88 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=615292>.

5. Новиков, А. М. Методология научного исследования [Текст] : учебно-методическое пособие / А. М. Новиков, Д. А. Новиков. - Изд. 3-е. - Москва : URSS : ЛИБРОКОМ, 2015. - 270 с.

6. Алексеев, Ю. В. Научно-исследовательские работы (курсовые, дипломные, диссертации). Общая методология, методика подготовки и оформления [Текст] : учебное пособие / Ю. В. Алексеев, В. П. Казачинский, Н. С. Никитина.- Москва : АСВ, 2015. - 120 с. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785930934007.html>.

Дополнительная литература

7. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований [Текст] : учебник / А. А. Пижурин, А. А. Пижурин, В. Е. Пятков. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 264 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502713>.

8. Кукушкина, В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) [Текст] : учебное пособие для вузов по направлению "Менеджмент" / В. В. Кукушкина. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 264 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=405095>.

9. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Текст] : [учебное пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=548142>.

10. Новиков, Ю. Н. Подготовка и защита магистерских диссертаций и бакалаврских работ [Текст] : учеб. пособие / Ю. Н. Новиков.- Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 32 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/64881/>.

11. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : Учебник / Н. В. Заворохина, В. М. Позняковский, О. В. Голуб.- Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 144 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=891059>.

12. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах [Текст] : учебное пособие [для вузов по всем направлениям подготовки (квалификация (степень) "бакалавр")] / П. А. Волкова, А. Б. Шипунов.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 96 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=556479>.

13. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Текст] : монография / Т. Н. Сафронова [и др.] ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.- Красноярск : СФУ, 2015. - 144 с.

14. Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий [Текст] : монография / Т. Н. Сафронова [и др.]. ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.- Красноярск : СФУ, 2016. - 171 с.

15. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

16. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>.

17. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>.

18. Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>.

19. Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>.

20. Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

21. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>.

## **8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

### **8.1 Лицензионные программы:**

– Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

– Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214, бессрочный

– Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 ;

– Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546.

### **8.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

- Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>;

- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>.

- Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>

## 9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лаборатория А Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № Центр здорового питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, компьютер в сборе + монитор – 4 шт., анализатор жидкости Эксперт-001, анализатор влажности «ЭЛВИЗ-2С», электронные весы GF-1000, гигрометр Rotronik модификации HygroPalm HP23, вакуумная камера Audionvac Digital VMS 43, экспресс-анализатор консистенции ЭАК-1М
Лаборатория В, С Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № Центр здорового питания ул. Лиды Прушинской, зд.2	Конвектомат с тумбой EC07/F5, аппарат для отваривания гарнира, ванная моечная L881 LH – 2шт, ванна моечная L884RH, гриль GS6TK, духовка V6 FD, мармит сухого подогрева BS6A, мармит ФРИС4, мясорубка МУМ – 12Е, печь НТ – 6, плита кухонная электрическая ЭП – 4жщ, плита электрическая 4 конфорочная ЭПК 48, фритюрница DF-66, фритюрница FR-4L, душ – ополаскиватель, кухонный комбайн 5к45SS – 2шт, подставка под технологическое оборудование СС6 – 7шт, поверхность WT –



	4/6 – 3шт, стеллаж L1220 – 2шт, стол L6509 WB, - 4шт, стол разделочный производственный 1800*800*870 – 5шт, тележка СНФ1003- 2шт, холодильник Бирюса – 2шт, блендер погружной – 4 шт, блендер Браун – 3шт, пароконвекционный аппарат Stlf Cooking Center 61, Vario Cooking.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Центр здорового питания  ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, проектор мультимедийный. переносной экран, ноутбук Samsung R528-DA04

Программа практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль 19.03.04.01.01 «Технология организации ресторанного дела»

Разработчик:



Сафронова Т. Н., канд.  
техн. наук.

Представитель  
работодателя

Директор ООО «Кулинар» Зенич Г. Н.

указать предприятие, должность




дата, подпись, заверяется печатью организации

Программа принята на заседании кафедры ТООП

«20» декабря 2017 года, протокол № 6