ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и сервиса

_____В. В. Эрлих
11.07.2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики
к ОП ВО от 28.06.2017 №007-03-1658

Практика Научно-исследовательская работа
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Уровень магистр **Тип программы** Академическая магистратура
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания
форма обучения очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 20.11.2014 № 1482

Зав.кафедрой разработчика, д.техн.н., проф. (ученая степень, ученое звание)	21.06.2017 (подпись)	А. Д. Тошев
Разработчик программы, к.техн.н., доцент (ученая степень, ученое звание, должность)	21.06.2017 (подпись)	А. А. Рущиц

Челябинск

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Способ проведения

Стационарная

Тип практики

научно-исследовательская работа

Форма проведения

Дискретная

Цель практики

Систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, приобретение навыков организации и проведения научно-исследовательской работы в области переработки пищевого сырья и производства готовой продукции, а также опубликования и внедрения результатов НИР.

Задачи практики

–анализ научной и практической значимости проводимых исследований;
–оценка технико-экономической эффективности разработанной технологии;
– приобретение навыков разработки НТД;

Краткое содержание практики

Обоснование разработанной технологии, разработка рекомендаций по апробации и внедрению результатов исследования. Разработка нормативно-технической документации. Подготовка отчета по НИР.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации,	Знать:требования к оформлению НТД, порядок внедрения результатов научных исследований и разработок
	Уметь:проводить анализ научной и практической значимости проводимых исследований, оценивать технико-экономическую эффективность научных

научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	разработок;
	Владеть:навыками разработки НТД

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
ДВ.1.06.01 Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания	Преддипломная практика (4 семестр) Научно-исследовательская работа (4 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
ДВ.1.06.01 Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания	Виды НТД для предприятий питания, требования к разработке НТД.

4. Время проведения практики

Время проведения практики (номер уч. недели в соответствии с графиком) с 23 по 30

5. Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 9, часов 324, недель 8.

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	Технологический	224	Проверка выполнения самостоятельной работы
2	Отчетный	100	Защита отчета

6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Обоснование разработанной технологии. оптимизация существующих технологических режимов производства продукции. Анализ возможности апробации и внедрения результатов исследования. Разработка НТД.	224
2	Подготовка и оформление отчетных документов	100

7. Формы отчетности по практике

По окончанию практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:
- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 25.08.2015 №01.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Форма итогового контроля – зачет.

8.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
Все разделы	ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Зачет

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Зачет	Устная защита отчета	Зачтено: отчет сдан в установленные сроки, оформлен по требованиям, содержание отчета соответствует плану НИР, представлены выводы. При защите студент демонстрирует хорошее знание материала, способен аргументированно объяснить полученные результаты. Незачтено: отчет оформлен не по требованиям, содержание не соответствует плану НИР, не сформулированы выводы. При защите студент не может объяснить полученные результаты, затрудняется при ответах на вопросы.

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

1. Использование добавок растительного происхождения для производства

функциональных мясных рубленых полуфабрикатов.
2. Использование добавок растительного происхождения для производства функциональных рыбных рубленых полуфабрикатов.
3. Оптимизация аминокислотного состава мясных рубленых полуфабрикатов.
4. Мучные блюда, обогащенные биологически активными компонентами (пельмени, вареники, лапша, блины)
5. Крупяные блюда с повышенной пищевой ценностью.
6. Использование нетрадиционных видов муки для производства обогащенных мучных кондитерских изделий
7. Использование продуктов переработки растительного сырья в технологии мучных кондитерских изделий.
8. Перспективы применения топинамбура для разработки функциональных продуктов питания.
9. Мучные кондитерские изделия с пониженной калорийностью.
10. Перспективы применения нетрадиционных жировых продуктов в технологии мучных кондитерских изделий.
11. Применение термостабильных наполнителей на основе плодово-ягодного сырья для производства мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Технология получения наполнителей.
12. Перспективы использования пектинов растительного сырья в технологии функциональных продуктов.
13. Функциональные продукты для профилактики йододефицита.
14. Продукты для геродиетического питания.
15. Разработка низкокалорийных майонезов, обогащенных БАД.
16. Использование антиоксидантов для повышения устойчивости жировых компонентов в продуктах питания.
17. Перспективы применения бобовых культур и продуктов их переработки в создании обогащенных пищевых продуктов.
18. Нанотехнологии в общественном питании и пищевой промышленности.
19. Внедрение инновационных технологий в производство продукции общественного питания.
20. Перспективы получения и применения β-глюкана в производстве функциональных продуктов.
21. Организация питания в дошкольных учреждениях и пути ее совершенствования.
22. Организация питания учащихся общеобразовательных школ и пути ее совершенствования.
23. Использование новых технологий обработки сырья для получения продукции с улучшенными потребительскими свойствами.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст] учеб. пособие для бакалавров и специалистов М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 243 с. 21 см.
2. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Текст] учеб.

пособие И. Н. Кузнецов. - М.: Дашков и К, 2013. - 282 с. 21 см.

3. Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие Е. И. Щербакова, Н. Е. Фукс, Е. Д. Сторожева ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2007. - 81, [1] с. ил.

4. Щербакова, Е. И. Технология продукции общественного питания Учеб. пособие Е. И. Щербакова, Н. Е. Фукс; Под ред. Ю. Г. Кузьменко; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. пита; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2004. - 86 с. табл.

б) дополнительная литература:

1. Леонов, В. П. Реферирование и аннотирование научно-технической литературы [Текст] В. П. Леонов ; отв. ред. Б. С. Елепов ; АН СССР, Сиб. отд-ние ; Гос. публ. науч.-техн. б-ка. - Новосибирск: Наука. Сибирское отделение, 1986. - 172, [4] с. ил., граф.

2. Функциональные продукты питания [Текст] учеб. пособие для вузов коллектив. авт. - М.: КНОРУС, 2017. - 304 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Научно-исследовательская работа: методические указания для студентов направления "Технология продукции и организация общественного питания" / сост. А.А. Рущиц. - Утверждено на заседании кафедры технологии и организации общественного питания 01.09.2016

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Дополнительная литература	Красуля, О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие. [Электронный ресурс] / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с.	Электронно-библиотечная система Издательства Лань	Интернет / Авторизованный
2	Дополнительная литература	Степычева, Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.1. Научные основы создания продуктов функционального питания. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Иваново :	Электронно-библиотечная система Издательства Лань	Интернет / Авторизованный

		ИГХТУ, 2012. — 80 с.		

10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Информационные ресурсы ФИПС(бессрочно)
2. -Техэксперт(30.10.2017)
3. -Консультант Плюс(31.07.2017)

11. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
Лаборатория кафедры "Технология и организация общественного питания"	454080, Челябинск, пр Ленина, 85	Пароконвектомат, плита электрическая, микроволновая печь, миксер, овощерезательная машина, спектрофотометр, поляриметр, центрифуга, печь муфельная, пенетрометр, микроскоп, шкаф сушильный, рефрактометр.