

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.03(П) Производственная практика (научно-исследовательская работа)

(наименование практики)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2017

Распределение часов по семестрам (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	3					
Недель по РУП	2					
Виды контроля в семестрах:	Зачеты					
	№№ курсов					
	1	2	3	4	5	Итого
ЗЕТ по семестрам			3			3
Часы			108			108
Недели			2			2

Тольятти, 2017

Программа практики составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана на направление подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № ____ от «__» _____ 20__ г.)

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

Срок действия рабочей программы дисциплины до «__» _____ 20__ г.

Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

Протокол заседания кафедры № ____ от «__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(выпускающей направление (специальность))

«__» _____ 20__ г.

(подпись)

Т.П. Третьякова
(И.О. Фамилия)

АННОТАЦИЯ

Б2.В.03(П)

Производственная практика (научно-исследовательская работа)

(наименование практики)

1. Цель и задачи практики

Цель – формирование и развитие профессиональных знаний в сфере программы подготовки бакалавра по направлению 19.03.04, углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин, дисциплин по выбору и научно-исследовательской деятельности; сбор, анализ и обобщение научного и практического материала для подготовки и написания бакалаврской работы; приобретение практических навыков, умений и формирование компетенций в сфере профессиональной деятельности; развитие профессионально-практической подготовки бакалавров.

Задачи:

1. Закрепить и углубить теоретические знания и приобрести практические навыки работы с современными информационными и производственными технологиями.
2. Проявить и развить творческие способности при выполнении научно-исследовательских работ.
3. Выполнить конкретные индивидуальные задания по теме научных исследований.
4. Приобрести навыки самостоятельного проведения эксперимента, теоретических исследований.
5. Научиться анализировать полученные результаты и делать выводы.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Данная практика относится к Блоку 2 «Практики» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, практики, на освоении которых базируется данная практика – «Введение в профессию», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Проблемы устойчивого развития», «Биохимия», «Микробиология», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Технология продуктов общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Дисциплины, учебные курсы, практики для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые на данной практике – «Технология пи-

щевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Современные технологии ресторанного сервиса». «производство мучных кондитерских изделий», «производство охлажденной и замороженной кулинарной продукции».

3. Способ проведения практики

стационарная;
выездная.

4. Тип и форма (формы) проведения практики

Тип практики: научно-исследовательская работа.
Форма проведения практики: непрерывно.

5. Место проведения практики

- ТГУ, институт химии и инженерной экологии, кафедра «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания», лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
- Другие предприятия общественного питания

6. Планируемые результаты, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
- владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров обо-	Знать: современные информационные технологии в своей предметной области.
	Уметь: управлять информацией с использованием прикладных программ своей сферы деятельности.
	Владеть: методами и навыками использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области при выполнении научно-исследовательской работы.

Формируемые и контролируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
рудования (ПК-2)	
- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24)	Знать: современные принципы научно-исследовательской деятельности.
	Уметь: обосновывать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования.
	Владеть: методами и навыками самостоятельной работы с компьютерными средствами, обобщения полученной информации, самоорганизации, планирования, проведения научного исследования.
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25)	Знать: методики и способы самостоятельного решения научно-исследовательских задач.
	Уметь: обобщать и критически оценивать результаты, полученные отечественными и зарубежными исследователями.
	Владеть: навыками работы с нормативно-законодательными актами в сфере технологии производства пищевой продукции и организации общественного питания, монографической и периодической литературой, методами и приемами анализа информации.
- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проводимых исследований (ПК-26)	Знать: основные принципы статистической обработки собранных данных.
	Уметь: разрабатывать программу экспериментальных исследований и производить статистическую обработку экспериментальных данных; самостоятельно оформлять результаты научного исследования в соответствии с требованиями действующих стандартов и технических условий.
	Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проводимых исследований.

Основные этапы практики:

№ п/п	Разделы (этапы) НИР
1	1 Подготовительный этап Установочное собрание (форум по курсу). Планирование НИР: — выбор темы исследования; — ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ в данной сфере.
2	2 Основной этап 1. Непосредственное выполнение научно-исследовательской работы: — обоснование актуальности выбранной темы; — проведение литературного и патентного поиска; — дать характеристику современного состояния изучаемой проблемы; — осуществить сбор необходимых технических документов; — сформулировать предложение по оптимизации; — подобрать методику проведения экспериментального исследования; — провести экспериментальные работы; — интерпретировать результаты; — сформулировать выводы. 2. Составление этапов отчета о научно-исследовательской работе.
3	3 Заключительный этап — оформление отчета: техническое оформление отчета с титульным листом и заданиями по практике. — сбор подписи руководителя и печати. — подготовка к защите. Загрузка материалов в Росдистант. — итоговая конференция (форум по курсу).

Общая трудоемкость практики – 3 ЗЕТ.

7. Структура и содержание производственной практики (научно-исследовательской работы)

Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике				Необходимые материально-технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомендуемая литература (№)
	Деятельность непосредственно на базе практики		Самостоятельная работа				
	в часах	виды учебной работы на практике	в часах	формы организации самостоятельной работы			
1. Подготовительный этап Планирование НИР: — выбор темы исследования; ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ в данной сфере.		Установочное собрание (форум по курсу).			Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		1-13
	2	Ознакомительная лекция на предприятии. Инструктаж по технике безопасности.			Специально оборудованный кабинет. Помещения предприятия		1-13
	16	Выбор темы исследования; ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ в данной сфере. Участие в работе подразделения в качестве стажера.	5	Сбор, систематизация материалов.			1-13
		Консультация с преподавателем.			Персональный компьютер, доступ к		1-13

					сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		
2. Основной этап практики. 1. Непосредственное выполнение научно-исследовательской работы: — обоснование актуальности выбранной темы; — проведение литературного и патентного поиска; — дать характеристику современного состояния изучаемой проблемы; — осуществить сбор необходимых технических документов; — сформулировать предложение по оптимизации; — подобрать методику проведения экспериментального исследования; — провести экспериментальные работы; — интерпретировать результаты; — сформулировать выводы. 2. Оформление этапов отчета о научно-исследовательской работе.	60	Обоснование актуальности выбранной темы исследования. Характеристика современного состояния изучаемой проблемы. Обзор литературных источников. Патентный поиск. Предложение техническо-го/технологического решения. Экспериментальные исследования. Участие в работе подразделения в качестве стажера	5	Сбор, систематизация материалов.	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.		1-13
		Консультация с преподавателем.	10	Представление к проверке этапов отчета (Введение, Глава1, Глава2, Глава3)	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информа-	Отчет по практике (этапы).	1-13

					ционное обеспечение дисциплины.		
3.Завершающий этап практики. — оформление отчета: техническое оформление отчета с титульным листом, акта о прохождении практики. — сбор подписи руководителя и печати. — подготовка к защите. Загрузка материалов в Росдистант. — защита отчета (форум по курсу)	2	Сбор подписи руководителя и печати.	4	Оформление этапов отчета (Глава 4, Заключение, Библиографический список, Приложения). Подготовка к защите.	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Отчет по практике.	1-13
		Итоговая конференция. (форум по курсу)	4	Защита	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет».	Отчет по практике.	1-13
Итого:108	80		28				

8. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Аттестация по практике осуществляется в два этапа. На начальном этапе руководитель проводит поэтапную оценку материалов.

На следующем этапе проводится защита практики. Студент представляет к защите оформленный отчет, акт о прохождении практики. Обучающиеся с использованием дистанционных образовательных технологий прикрепляют отчет и акт в соответствующей курс в системе дистанционного образования. Акт является неотъемлемой частью отчета о прохождении практики. Практика считается пройденной в полном объеме только при наличии акта и отчета. Аттестацию проводит преподаватель, ответственный за организацию практики студентов, оценивает содержание отчета, качество материалов.

Всю отчетную документацию обучающийся сдает руководителю практики от кафедры на последней неделе практики (не позднее субботы). Обучающиеся, не представившие отчетную документацию в установленные сроки, на основании Положения о промежуточной аттестации обучающихся, к зачету по практике не допускаются.

Успешность прохождения практики у обучающиеся по образовательным программам с применением дистанционных образовательных технологий оценивается исходя из 100 максимально возможных баллов.

Балльно-рейтинговая оценка практики обучающихся по образовательным программам с применением дистанционных образовательных технологий. В электронной ведомости суммарный рейтинговый балл по дисциплине формируется автоматически.

Отчет по практике	0-90 баллов
Отзыв от организации о прохождении практики	0-10 баллов

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Отчет по практике	Допускаются все студенты	«зачтено» - выставляется студенту, если этапы отчета выполнены в соответствии с требованиями, указанными в учебно-методическом пособии. «не зачтено» - выставляется студенту, если этапы отчета выполнены не в соответствии с требованиями, указанными в учебно-методическом пособии.

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
зачет с оценкой	Наличие отчета, проверенного в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).	«отлично»	80 – 100 баллов 10 баллов- договор об организации и проведении практики. 80-90 – отчет. 90 баллов выставляется студенту, если отчетная документация содержит необходимый и

			<p>достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Отчет выполнен в соответствии с предъявляемыми требованиями к оформлению. Представленный иллюстрационный материал в качественном исполнении. Отвечает на два теоретических вопроса, студент в полном объеме владеет материалом, приводит примеры.</p> <p>80 баллов - выставляется студенту, если отчетная документация содержит необходимый и достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Отчет выполнен в соответствии с предъявляемыми требованиями к оформлению. Отвечает на два теоретических вопроса, студент в полном объеме владеет материалом, приводит примеры.</p>
		«хорошо»	<p>61 – 80 баллов</p> <p>10 баллов- договор об организации и проведении практики.</p> <p>61-70 – отчет.</p> <p>70 баллов выставляется студенту, если отчетная документация содержит необходимый и достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Отчет выполнен в соответствии с предъявляемыми требованиями к оформлению. Отвечает на два теоретических вопроса, студент в полном объеме владеет материалом.</p> <p>51 балл выставляется студенту, если отчетная</p>

			документация содержит необходимый и достаточный объем материалов в соответствии с заданием. Отчет выполнен в соответствии с предъявляемыми требованиями к оформлению. Отвечает на один теоретический вопрос.
		«удовлетворительно»	<p>41 – 60 баллов</p> <p>10 баллов- договор об организации и проведении практики.</p> <p>41 – 50 баллов</p> <p>50 баллов выставляется студенту, если отчетная документация содержит недостаточный объем материалов в соответствии с заданием. Отчет выполнен в соответствии с предъявляемыми требованиями к оформлению. Отвечает на два теоретических вопроса. Материалы к защите представлены с опозданием срок.</p> <p>31балл выставляется студенту, если отчетная документация содержит недостаточный объем материалов в соответствии с заданием. Отчет выполнен в соответствии с предъявляемыми требованиями к оформлению. Отвечает на один теоретический вопроса Материалы к защите представлены с опозданием срок.</p>
		«неудовлетворительно»	<p>0 – 40 баллов</p> <p>10 баллов- договор об организации и проведении практики.</p> <p>0-30 - отчет</p> <p>30 баллов и менее выставляется студенту, если отчетная документация содержит недоста-</p>

			<p> точный объем материалов в соответствии с заданием. Отчет выполнен с грубыми нарушениями. Студент не ответил на заданные ему вопросы. Материалы к защите представлены с опозданием срок. </p>
--	--	--	--

9. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы
1.	Научное исследование и его сущность.
2.	Объект и предмет исследования.
3.	Гипотеза исследования.
4.	Актуальность научной проблемы
5.	Основные процедуры обоснования актуальности темы исследования.
6.	Сущность научной проблемы и порядок ее определения.
7.	Этапы проведения научно- исследовательских работ.
8.	Основные этапы логической схемы научного исследования.
9.	Порядок процедур установления объекта, предмета и выбора методов исследования.
10.	Основные процедуры описания процесса исследования.
11.	Методы и методология научного исследования.
12.	Общенаучные методы научного исследования.
13.	Специальные методы научного исследования.
14.	Методика определения влажности продукта.
15.	Методика определения кислотности продукта.
16.	Методика определения содержания тяжелых металлов в растительном сырье.
17.	Методика определения пищевой ценности продукта.
18.	Методика определения биологической ценности продукта.
19.	Требования к нормативной документации .
20.	Ответственность ученого за результат исследовательской работы.

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

10.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (этапы) практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Подготовительный этап	ПК-2, 24, 25	Задание № 1 Тест № 1
2	Основной этап	ПК-2, 26	Тест № 2, тест № 3 Задание № 2
3	Завершающий этап	ПК-2, ПК-24, ПК-25, ПК-26	Задание № 3 Отчет по практике

10.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, ха-

рактеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

10.2.1. Задания на производственную практику (научно-исследовательскую работу)

Задание №1:

1. Подготовительный этап:

Планирование НИР:

1.Выбор темы исследования.

2.Ознакомление с тематикой научно-исследовательских работ в данной сфере.

- формулирование актуальности исследования, вытекающей проблемы, цели и задач исследования, практической и теоретической значимости;
- литературный обзор по тематике задания;
- составление библиографии по теме;
- составление схемы эксперимента.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если

Знает

- не менее 5 источников научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- структуру научно-исследовательской лаборатории;
- методы исследования, используемые при проведении научно-исследовательских работ;
- приборы и оборудование, используемые в научно-исследовательской лаборатории;
- **Умеет** анализировать научно-техническую информацию, составлять литературный обзор по теме исследования; определять
- и формулировать цели и задачи исследования; выбирать и осваивать методики исследования; выполнять эксперименты, проводить наблюдения и измерения, составлять их описания; проводить математическую обработку результатов исследования; формулировать выводы и давать рекомендации.
- **Владеет** способами анализа научно-технической информации; современными методами проведения научных исследований; правилами оформления документации по обеспечению качества
- и безопасности продукции питания
- оценка «не зачтено»

Знает – менее 5 источников научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

Не в полном объеме структуру научно-исследовательской лаборатории ;

Не умеет - анализировать научно-техническую информацию, составлять литературный обзор по теме исследования ; определять и формулировать цели и задачи

исследования;

Не владеет - способами анализа научно-технической информации

2. Основной этап практики:

1. Непосредственное выполнение научно-исследовательской работы:

- обоснование актуальности выбранной темы.
- проведение литературного и патентного поиска;
- дать характеристику современного состояния изучаемой проблемы;
- осуществить сбор необходимых технических документов;
- сформулировать предложение по оптимизации;
- подобрать методику проведения экспериментального исследования;
- провести экспериментальные работы;
- интерпретировать результаты;
- сформулировать выводы.

2. Составление этапов отчета о научно-исследовательской работе: представление к проверке этапов отчета (Введение, Глава1, Глава2, Глава3).

Задание № 3

3 Завершающий этап практики:

1. Оформление отчета: техническое оформление отчета с титульным листом, акта о прохождении практики. (этапов отчета: Глава 4, Заключение, Библиографический список, Приложения).

2. Сбор подписи руководителя и печати.

3. Подготовка к защите.

4. Защита отчета (форум по курсу).

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

ТЕСТ № 1

1. Числительные в научных текстах приводятся

1. только цифрами
2. только словами
3. в некоторых случаях словами, в некоторых цифрами
4. только в таблицах

2. Многозначные количественные числительные в научных текстах приводятся

1. только цифрами
2. только словами
3. в начале предложения – словами 4. указываются только в таблицах

3. Порядковые числительные в научных текстах приводятся

1. с падежными окончаниями
2. только римскими цифрами
3. только арабскими цифрами
4. словами

4. Фундаментальные науки

1. биология

2. животноводство

3. агрономия

5. Фундаментальные науки

1. гидравлика

2. химия

3. авиация

6. Фундаментальные науки

1. физика

2. электроника

3. кулинария

7. Прикладные науки

1. санитария

2. математика

3. биология

8. Прикладные науки

1. медицина

2. химия

3. ресторанный бизнес

9. Прикладные науки

1. математика

2. физика

3. анатомия человека

10. Научные разработки

1. изобретения

2. химические законы

3. математические формулы

11. Формулы в тексте

1. выделяются в отдельную строку

2. приводятся в сплошном тексте

3. нумеруются

4. не печатаются

12. Составные части научного текста обозначаются

1. арабскими цифрами с точкой

2. без слов «глава», «часть»

3. римскими цифрами

4. согласно требованиям, предъявляемым к данному виду работы

13. Однозначные количественные числительные в научных текстах приводятся

1. словами

2. цифрами

3. и цифрами и словами

4. вообще не приводятся

14. Отчет о научной работе

1. содержит предложения по практическому применению полученных результатов

2. не содержит предложений по применению разработке;

3. оформлен в виде статьи

15. Номер страницы научной работы проставляется на листе

1. арабскими цифрами сверху посередине

2. арабскими цифрами сверху справа

3. римскими цифрами снизу посередине

16. В содержании работы указываются

1. названия всех заголовков, имеющих в работе, с указанием страницы, с которой они начинаются

2. названия всех заголовков, имеющих в работе, с указанием интервала страниц от и до

3. названия заголовков только разделов с указанием интервала страниц от и до

4. названия таблиц и графиков

17. На титульном листе научной работы необходимо указать

1. название вида работы (реферат, курсовая, дипломная работа)*

2. заголовок работы

3. количество страниц в работе

4. формат работы

18. Научное исследование начинается

1. с выбора темы

2. с литературного обзора

3. с определения методов исследования

4. с выбора основания научных исследовательских лабораторий

19. Целью теоретических исследований является

1. выявление связи между исследуемым объектом и окружающей средой, объяснение и обобщение результатов экспериментального исследования, выявление общих закономерностей

2. выполнение экспериментального исследования

3. оформление научной работы

4. написание плана научного исследования

20. Формулировка цели исследования отвечает на вопрос

1. что исследуется?

2. для чего исследуется?

3. кем исследуется?

4. зачем исследуется?

21. Методы исследования бывают

1. теоретические

2. эмпирические
3. конструктивные
4. органолептические

22. Наукой называют

1. ресторанный бизнес
2. биология
3. технология

23. Научный работник

1. доцент университета
2. сотрудник научно-исследовательского института
3. профессор кафедры учебного института

24. Инновация – это

1. переход на более высокий технологический уровень производства
2. разработка новых технических идей
3. разработка новых идей в общественном питании

25. Кандидат наук

1. должность
2. звание
3. ученая степень

26. Доктор наук

1. должность
2. ученая степень
3. звание

27. Доцент

1. должность
2. ученое звание
3. ученая степень

28. Профессор

1. должность
2. ученое звание
3. ученая степень

ТЕСТ № 2

1. Цитирование в научных текстах возможно только

1. с указанием автора и названия источника
2. из опубликованных источников
3. с разрешения автора
4. с разрешения научного руководителя или консультанта

2. Иллюстрации в научных текстах

1. могут иметь заголовки и номер
2. оформляются в цвете
3. помещаются в тексте после первого упоминания о них

4. помещаются только в приложениях

3. Сокращения «и др.», «и т. д.» допустимы

1. только в конце предложений
2. только в середине предложения
3. в любом месте предложения
4. не допускаются

4. Список использованной литературы

1. оформляется с новой страницы
2. имеет самостоятельную нумерацию страниц
3. составляется таким образом, что отечественные источники - в начале списка, а иностранные – в конце
4. оформляется в виде таблицы

5. Выводы содержат

1. только конечные результаты без доказательств
2. результаты с обоснованием и аргументацией
3. кратко повторяют весь ход работы
4. актуальность исследований

6. Во введении научной работы необходимо отразить

1. актуальность темы
2. полученные результаты
3. источники, по которым написана работа
4. автора научной работы

7. Оперативному поиску научно-технической информации помогают

1. каталоги и картотеки
2. тематические списки литературы
3. полиция
4. журналы и газеты

8. Задачи представляют собой этапы работы

1. по достижению поставленной цели
2. дополняющие цель
3. для дальнейших изысканий
4. для правильного оформления научной работы

9. Для научного текста характерна

1. эмоциональная окрашенность
2. логичность, достоверность, объективность
3. четкость формулировок
4. практическая значимость

10. Результат научного исследования

1. может быть точно известным
2. не может быть точно известным
3. научно- предполагаемым

11. Особенности научного текста заключаются

1. в использовании научно-технической терминологии
2. в изложении текста от 1 лица единственного числа
3. в использовании простых предложений
4. в использовании иностранного языка

12. Сокращения в научных текстах

1. допускаются в виде сложных слов и аббревиатур
2. допускаются до одной буквы с точкой
3. не допускаются
4. допускаются не мене 3 раз в главе

13. Наиболее часто встречаются в экономических исследованиях методы

1. факторного анализа
2. анкетирование
3. метод графических изображений
4. метод описания

14. Выберите из списка первичные документы и издания для научных исследований

1. справочные издания: словари, справочники
2. книги, монографии, сборники научных трудов
3. учебники и учебные пособия
4. библиографические указатели: учетные карточки диссертаций, указатели депонированных рукописей и др.).

15. Поисковые исследования - это

1. небольшая научная работа
2. научная работа с ожидаемым результатом
3. научная работа в виде отдельной темы

16. Основанием для выполнения НИР

1. служит техническое задание (ТЗ)
2. согласие заказчика
3. рабочая программа

17. Лабораторный эксперимент

1. проводится на производстве
2. проводится в лабораторных условиях
3. в пищевом производстве

18. Обработка и анализ материалов, собранных на перерабатывающих предприятиях, проводится в несколько этапов

1. а) упорядочение материалов. б) расчистка материала, проводится с точки зрения возможности и целесообразности его использования в) обработка цифровых данных – составляются таблицы, графики, диаграммы
2. а) обработка цифровых данных – составляются таблицы, графики, диаграммы, упорядочение материалов. б) расчистка материала, проводится с точки зрения возможности и целесообразности его использования.

3. а) проводится группировка по однородным признакам – т.е. создается новая информация. б) упорядочение материалов.
4. а) обработка цифровых данных – составляются таблицы, графики, диаграммы. упорядочение материалов. б) отсеивается лишнее – не относящееся к теме исследования или данные, собранные в недостаточном объеме. в) очистка материала, проводится с точки зрения возможности и целесообразности его использования согласно требованиям, предъявляемым к оформлению работы

19. Стил ь научного текста предполагает только

1. прямой порядок слов
2. усиление информационной роли слова к концу предложения
3. выражение личных чувств и использование средств образного письма
4. поверхностное изложение материала

20. Научный текст необходимо

1. представить в виде разделов, подразделов, пунктов
2. привести без деления одним сплошным текстом
3. составить таким образом, чтобы каждая новая мысль начиналась с абзаца
4. перевести на иностранный язык

21. В приложениях

1. нумерация страниц сквозная
2. на листе справа сверху напечатано «Приложение»
3. на листе справа напечатано «ПРИЛОЖЕНИЕ»
4. дается информация о месте проведения экспериментальной части работы

22. Таблица

1. может иметь заголовок
2. помещается в тексте сразу после первого упоминания о ней и имеет номер
3. приводится только в приложении
4. таблица идет в сочетании с графиком

23. При библиографическом описании опубликованных источников

1. используются знаки препинания «точка», /, //
2. не используются «кавычки»
3. не используется «двоеточие»
4. используют иностранный язык

24. Выберите объект научного исследования?

1. материалы лекций и семинарских занятий по дисциплине «Организация научных исследований»
2. перечень методик по определению качественных показателей сельскохозяйственной продукции
3. документы: нормативная документация, техническая документация, сопроводительные документы на мясные и молочные продукты, протоколы испытаний проб (образцов) продукции и т.д.
4. список физико-химических показателей сельскохозяйственной продукции

25. Выберите методы, используемые при научном исследовании

1. физико-химические, электромеханические
2. органолептические, инструментальные
3. органолептические, инструментальные, метод социологического опроса потребителей, методы изучения фактического питания различных групп населения*
4. спектральные, органолептические, инструментальные.

26. Какие из предложенных методов относятся к теоретическим

1. анализ и синтез
2. абстрагирование и конкретизация
3. наблюдение
4. оформление таблиц

Критерий оценки:

При использовании системы подсчета процента правильных ответов или системы подсчета набранных баллов выставляется студенту:

оценка «отлично» выставляется студенту, если студент набрал 80-100 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.

оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент набрал 61-80 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент набрал 41-60 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент набрал 0-40 баллов по итогу изучения дисциплины в семестре.

Примерная тематика научно-исследовательских работ.

1. Разработка рецептур и технологий продуктов питания с использованием нетрадиционных видов сырья;
2. Оптимизация рационов питания различных групп населения;
3. Разработка новых пищевых добавок из растительного сырья и их использование в технологии приготовления продуктов питания;
4. Исследование состава и свойств сырья для продуктов питания;
5. Исследование влияния технологической обработки сырья на изменение его состава и свойств при производстве продуктов питания;
6. Современные подходы к оценке фактического питания различных групп населения:
 - детей дошкольного возраста;
 - школьников различных возрастов;
 - работников химической промышленности;
 - спортсменов (на примере конкретного вида спорта);
 - лиц пожилого возраста и т.д.
7. Создание малоотходных и ресурсосберегающих технологий производства продуктов питания;
8. Современное состояние и основные направления развития рынка продуктов питания;
9. Изучение влияния различных условий и режимов хранения на качество и пищевую ценность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

11. Образовательные технологии и методические указания по выполнению производственной практики (научно-исследовательской работы)

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

Методические рекомендации студентам и преподавателям

Обязанности студента:

Студент во время практики обязан:

- ознакомиться с литературой по соответствующей тематике;
- полностью выполнять задания, предусмотренные практикой;
- подчиняться правилам внутреннего трудового распорядка предприятия;
- пройти инструктаж по охране труда вводный и на рабочем месте;
- строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- своевременно представить руководителю практики отчетную документацию. Отчетная документация должна быть проверена в системе «Антиплагиат» (необходимый минимум 70%).

Руководитель практики:

- согласовывает программу научно-исследовательской практики и тему;
- проводит необходимые организационные мероприятия по выполнению программы практики;
- определяет общую схему выполнения исследования, график проведения практики, режим работы студента и осуществляет систематический контроль за ходом практики и работы студентов;
- оказывает помощь студентам по вопросам, связанным с прохождением практики и оформлением отчета.

В результате прохождения практики студент должен:

- владеть навыками самостоятельного планирования и проведения научных исследований, требующих широкого образования в соответствующем направлении системного анализа и управления;
- формулировать и решать задачи, возникающие в ходе научно-исследовательской деятельности и требующие углубленных профессиональных знаний в области системного анализа и принципов управления
- обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом данных, имеющихся в литературе;
- вести библиографическую работу с привлечением современных информационных технологий;

-представлять итоги проделанной работы, полученные в результате прохождения практики, в виде рефератов (обзор литературы), статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати.

12. Учебно-методическое обеспечение производственной практики (научно-исследовательской работы)

12.1. Обязательная литература

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое по- собие, практи- кум, др.)	Количество в биб- лиотеке
1	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. А. Рогов [и др.]. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 226 с. : ил. - (Высшее образование).	учеб. пособие	ЭБС IPRbooks
2	Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 453 с. : ил. - (Высшее образование).	учебник	ЭБС IPRbooks
3	Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебник / К. Я. Гайворонский. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. - 480 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0501-2 (ИД "ФОРУМ").	Учебник	ЭБС «ZNANIUM.COM»
4	Озерова Т. С. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. пособие / Т. С. Озерова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищевой продукции и организация обществ. питания" . - ТГУ. - Тольятти : ТГУ, 2018. - 51 с. - Библиогр.: с. 51. - ISBN 978-5-8259-1203-5.	Учебно-методическое пособие	Репозиторий ТГУ
5	Ботов М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : механическое и тепловое оборудование : учеб. пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. - Изд. 4-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 156 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-1754-4.	учеб. пособие	ЭБС «Лань»
6	Ботов М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П.	учеб. пособие	ЭБС «Лань»

	Кирпичников. - Изд. 2-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2017. - 144 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература). - ISBN 978-5-8114-2625-6.		
7	Быстров С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Электронный ресурс] : учебник / С. А. Быстров. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 536 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012812-2.	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
8	Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 416 с. - ISBN 978-5-394-02181-7	учебник	ЭБС "ZNANIUM.COM"
9	Романова Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2016. - 96 с. - ISBN 978-5-7882-1895-3.	учебное пособие	ЭБС "IPRbooks"
10	Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	учебное пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"
11	Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В. Г. Федцов. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 248 с. - ISBN 978-5-394-01726-1.	Учебное пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"
12	Венецианский А. С. Технологии ресторанного сервиса [Электронный ресурс] : лаб. практикум / А. С. Венецианский, С. Б. Косян, А. К. Мамахай. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 104 с. - Библиогр.: с. 100.	Лаб. практикум	ЭБС "ZNANIUM.COM"
13	Уокер Д. Р. Управление гостеприимством [Электронный ресурс] : вводный курс : учеб. для студ. вузов / Д. Р. Уокер ; пер. с англ. [В. Н. Егорова]. - Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 880 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00990-9.	Учебник	ЭБС IPRbooks

12.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
1.	Василенко З. В. Проектирование объектов общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко. - Минск : Выш. шк., 2013. - 303 с.- ISBN 978-985-06-2209-9.	учебное пособие	ЭБС "IPRbooks"
2.	Ботов М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : механическое и тепловое оборудование : учеб. пособие / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. - Изд. 4-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 156 с.-ISBN 978-5-8114-1754-4.	учеб. пособие	ЭБС «Лань»
3.	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9.	практикум	ЭБС "ZNANIUM.COM"
4	Деликатная И. О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск : Вышэйшая школа, 2012. - 252 с.	учебное пособие	ЭБС IPRbooks

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

(подпись)

А.М. Асаева
(И.О. Фамилия)

«__» _____ 20__ г.

МП

12.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. Федеральный портал. Российское образование. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:
http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1790
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:
http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. [Электронный ресурс]:Библиотека ГОСТ. Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/50/50770.shtml>

12.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Количество лицензий	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	1398	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	1398	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

12.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудито-	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе. стол преподавательский, стулья преподавательские., Транспарант-перетяжка, системный блок .	445020 Самарская область, г.Тольятти, ул.Белорусская, д. 16В Номер по ТП - 23 (УЛК-807)	17,1	1

№ п/п	Наименование оборудо- ванных учебных каби- нетов, лабораторий, ма- стерских и др. объектов для проведения практи- ческих и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, ма- стерских и др. с	Площадь, м ²	Количество посадочных мест
	рия для проведения занятий текущего контроля и промежу- точной аттестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для прове- дения занятий семи- нарского типа. Учеб- ная аудитория для курсового проектиро- вания (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения груп- повых и индивиду- альных консультаций. Учебная аудитория для проведения заня- тий текущего кон- троля и промежуточ- ной аттестации.	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет	445020 Самарская область, г.Тольятти, ул.Белорусская, д. 14 Номер по ТП - 48 (Г-401)	84,80	16