Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС

Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркуло в Павел Алексан дрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
25.12.2023г. протокол № 8

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.01.02(Н) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора - 2024

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна
(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой
пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна
(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РП Б2.В.01.02(Н) Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Протокол от 02.09.2023 № 2.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид, типы практики и способы ее проведения 4
2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы 4
3. Объем и место практики в структуре образовательной программы 5
4. Содержание практики 5
5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся 6
6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике 6

1. Вид, типы практики и способы ее проведения

1.Вид практики: учебная практика

2. Тип практики: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

3. Способы проведения практики: стационарная; выездная

2. Перечень планируемых результатов обучения на практике, соотнесенные с планируемыми результатами освоения программы

2.1. Практика Б2.В.01.02(Н) «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Наименование компонента (этапа) освоения компетенции
УК - 1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК – 1.3	Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников
		УК – 1.4	Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ПК - 3	Способен управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	ПК – 3.3	Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания

2.2. В результате прохождения практики у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ (*при наличии профстандарта*)/ профессиональные действия	Код компонента (этапа) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практик
-	УК – 1.3	на уровне знаний – виды экспериментов; способы обработки собранной информации
		на уровне умений – критически оценивать достоверность информации из разных источников

		на уровне навыков навыки поиска, выбора новой информации в области разработки нормативной документации
		на уровне опыта практической деятельности: - осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации
-	УК -1.4	на уровне знаний: - основных методов, способов и средств поиска информации из различных источников и баз данных
		приобрести умения оценки достоверности полученных данных, формулировать выводы
		на уровне опыта практической деятельности: - разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации
В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	ПК – 2.1	
		на уровне умений: - изучить методы оценки свойств пищевого сырья и продукции питания на основе использования фундаментальных знаний в области биохимии пищевых продуктов
		на уровне навыков: - анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса;
		на уровне опыта практической деятельности: - изучение нормативно-технической документации

3. Объем и место практики в структуре образовательной программы

Общий объем практики составляет 6 зачетных единиц, то есть 216 академических часов, в т.ч.

- контактная работа: самостоятельная работа под руководством преподавателя, руководителя практики – 2 ч.;

- самостоятельная работа обучающегося – 214 ч.

Практика включена в часть основной образовательной программы, формируемую участниками образовательных отношений. Практика базируется на дисциплинах: Информационные технологии в индустрии питания, Проектная деятельность

4. Содержание практики

Этапы и содержание практики	Количество дней в соответствии с учебным графиком
1. Подготовительный этап Проведение собрания обучающихся. Ознакомление с программой практики, целями и задачами. Получение заданий на практику. Прохождение инструктажа Изучение заданий на практику, составление плана работ. Изучение инструкций, правил внутреннего распорядка, правил техники безопасности на рабочем месте	1
2. Практическая подготовка 2.1. Характеристика технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной ин-	16 8

дустрии питания. Анализ и характеристика функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. 2.2. Анализ научно-технической документации ПОП. Проведение измерений, обработка и анализ результатов по индивидуальному заданию Осуществление патентного поиска, анализа и сбора научно-технической информации по заданной тематике.	8
3. Итоговый этап 3.1. Подготовка отчета по практике 3.2. Защита отчета	3

5. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

В ходе реализации практики Б2.О.01.01 (У) «Ознакомительная практика» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

Этапы (периоды) практики	Методы текущего контроля успеваемости
Подготовительный этап	Устный опрос
Практическая подготовка	Устный опрос, письменное задание
Итоговый этап	Устный опрос, письменное задание

Примерные вопросы (задания) для текущего контроля

Вариант1

1 Продукты лечебно-профилактического назначения предназначены
а для людей, страдающих теми или иными заболеваниями
б для оптимального осуществления метаболических процессов организма спортсменов
в для лиц, подвергшихся воздействию неблагоприятных факторов производственной среды
2 Количество функционального ингредиента в функциональном продукте питания должно составлять не менее
а 10% от суточной потребности
б 30% от суточной потребности
в 70% от суточной потребности
3 К основным функциональным ингредиентам не относятся
а насыщенные жирные кислоты
б полиненасыщенные жирные кислоты
в пребиотики
4 Какие из ниже перечисленных минеральных веществ чаще всего используются для обогащения продуктов питания в РФ
а медь, натрий, калий
б йод, железо, кальций
в селен, фосфор, марганец
5 Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности является
а снижение работоспособности
б отвращение к пище

в пониженная температура тела
6 Какой метод изучения энергозатрат базируется на измерении газообмена у человека
а прямой калориметрии
б непрямой калориметрии
в хронометражно- табличный
7 На предприятиях пищевой промышленности преимущественно витаминизируют
а пшеничную муку
б шоколад
в Колбасные изделия
8 На каких стадиях жизненного цикла проводится контроль качества продукции в рамках системы БИП?
а на стадии производства
б на стадии разработки продукции;
в на всех стадиях жизненного цикла продукции
9 Выберите правильный вариант и закончите определение. Качество это …

а результат деятельности
б совокупность потребительских свойств
в совокупность характеристик объекта, относящаяся к способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности
10 Диетические продукты предназначены
а для коррекции каких-либо функций организма
б для людей, страдающих теми или иными заболеваниями
в для поддержания нормальной функциональной активности органов и систем

Полный перечень вопросов и заданий для проведения текущего контроля представлен в ФОС по практике.

6. Оценочные материалы промежуточной аттестации по практике

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета с оценкой

Оценочные материалы промежуточной аттестации (формы отчетности по практике)

По окончании практики обучающийся предоставляет следующие формы отчетности:

- отчет по практике
- отзыв-характеристику руководителя по практической подготовке от Академии
- отзыв руководителя по практической подготовке от профильной организации, заверенный печатью организации
- индивидуальное задание руководителя по практической подготовке от Академии
- совместный рабочий график.

Отчет по практике подготавливается в соответствии с индивидуальным заданием.

Примерные темы индивидуальных заданий:

Задание 1.

1. Провести патентный поиск по теме «Совершенствование технологии мучных кулинарных изделий функционального назначения». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при холодной обработке разных видов растительно-

го сырья при механическом и ручном способах обработки. Сделать выводы.

Задание 2

1. Провести патентный поиск по теме «Использование нетрадиционного растительного сырья для производства кулинарных изделий из мяса». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при холодной обработке разных видов животного сырья при механическом и ручном способах обработки. Сделать выводы.

Задание 3.

1. Провести патентный поиск по теме «Использование продуктов переработки масличных культур в технологии функциональных продуктов из мяса птицы». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при тепловой обработке разных видов растительного сырья при использовании различного оборудования. Сделать выводы.

Задание 4.

1. Провести патентный поиск по теме «Использование нетрадиционного растительного сырья в технологии функциональных продуктов переработки молока». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при тепловой обработке разных видов животного сырья при использовании различного оборудования. Сделать выводы.

Задание 5

1. Провести патентный поиск по теме «Использование нетрадиционного сырья в технолог кулинарной продукции из мяса рыбы ». На основании собранного материала дать характеристику технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Проанализировать и дать характеристику функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность. Дать оценку практической значимости изобретений.

2. Опытным путем установить процент потерь при холодной обработке разных видов животного сырья при механическом и ручном способах обработки. Сделать выводы.

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

Отчет по учебной практике содержит титульный лист, содержание (план), текстовую часть, список литературы, приложения, дневник, характеристику.

Текстовая часть отчета раскрывается по разделам учебной практики и должна иллюстрироваться при необходимости соответствующими приложениями.

Материал в отчете представляется в следующей последовательности:

- характеристика, заверенная печатью организации (базы практики);
- дневник, заверенный печатью организации (базы практики);

- титульный лист отчета, заверенный печатью организации (базы практики);
- индивидуальное задание по практике;
- содержание (план) отчета;
- отчет (текстовая часть) о выполнении программы по отдельным разделам;
- список использованных источников;

Обучающиеся при прохождении практики обязаны вести дневник по установленной форме. В первый день практики в дневник записывается календарный план прохождения учебной практики. В дальнейшем в дневник записываются все фактически выполняемые виды работ в соответствии с календарно-тематическим графиком.

Отчет по практике должен состоять из следующих разделов:

1. Анализ научно-технической документации ПОП.
2. Проведение измерений, обработка и анализ результатов по индивидуальному заданию
3. Осуществление патентного поиска, анализа и сбора научно-технической информации по заданной тематике (по индивидуальному заданию)

Характеристика технологических приемов, способов и методов, используемых в современной отечественной и зарубежной индустрии питания. Анализ и характеристика функциональных ингредиентов, используемых в отечественном и зарубежном опыте производства функциональных продуктов питания указанной группы с точки зрения их влияния на основные технологические свойства продукта, пищевую и биологическую ценность (по индивидуальному заданию)

Оформление отчетной документации.

Шаблон титульного листа отчета по практике приведен в Приложении №9 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва-характеристики руководителя по практической подготовке от Академии приведён в Приложение №7 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон отзыва руководителя по практической подготовке от профильной организации приведен в Приложение №8 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон индивидуального задания руководителя по практической подготовке от Академии приведен в Приложение №6 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования

Шаблон совместного рабочего графика приведен в Приложение №5 Положения о практической подготовке студентов, осваивающих образовательные программы высшего образования.

Требования к оформлению отчета. Отчет по практике предоставляется в печатном виде на листах формата А4, для приложений допускается использование формата А3, верхнее и нижнее

поля – 20 мм, правое 15 мм, левое – 30 мм, выравнивание текста – по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Объем отчета (без учета отзыва руководителя практики от профильной организации, индивидуального задания руководителя выпускной квалификационной работы, для студентов, направляемых на преддипломную практику) должен составлять 15 - 25 страниц печатного текста. Текст готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или аналога) через 1,5 интервала с применением 14 размера шрифта Times New Roman.

Примерные вопросы (задания) для проведения промежуточной аттестации по практике

1. Кейс- задача. В лаборатории проводили исследование цветности сока фотоколометрическим методом. О цветности сока судили по показанию оптической плотности. Фильтрат сока колориметрировали на ФЭК при длине волны 440 нм в кювете с рабочей гранью 5 мм. Контролем служила дистиллированная вода. Как необходимо подготовить прибор перед началом измерений? Укажите, какие ошибки были допущены при работе на ФЭК?
2. Кейс- задача. Подберите лабораторное оборудование и посуду, необходимые для определения белка в молоке согласно ГОСТ 25179-2014 методом формольного титрования. Дайте характеристику выбранного оборудования.

3. Кейс- задача. Подберите лабораторное оборудование и посуду, необходимые для определения органических кислот в соках согласно ГОСТ 32771-2014 методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Дайте характеристику выбранного оборудования.

4. Кейс- задача. В лаборатории определяли количество сухих веществ в настоях лекарственных трав. Для этого использовали рефрактометрический метод. Какие операции необходимо провести на приборе перед началом определения? Какой еще метод и прибор можно использовать при определении количества сухих веществ?

5. Кейс- задача. В лаборатории проводили определение содержания массовой доли каротиноидов в различных выжимках из растительного сырья, содержащего каротиноиды. На ФЭК в фильтрате определяли оптическую плотность при длине волны 470 нм, кювете с толщиной слоя 10 мм. В качестве контроля использовали смесь этиловый спирт:вода в пропорции 1:2. Укажите, какие ошибки были допущены ФЭК?

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Может критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников Демонстрирует способность разрабатывать и аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов Умеет использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	5 (отлично)
В целом может критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников Демонстрирует способность разрабатывать и аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, но испытывает некоторые сложности В целом умеет использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги обществен-	4 (хорошо)

ного питания	
Частично может критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников В целом способен разрабатывать и аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, но испытывает некоторые сложности Частично умеет использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	3 (удовлетворительно)
Не может критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников Не способен разрабатывать и аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, но испытывает некоторые сложности Не умеет использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	2 (неудовлетворительно)