

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО» Руководитель ОП

Л.В. Левочкина

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук

и технологий

(14) ИО.В. Приходько «14) июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ Научно-исследовательская работа

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация

ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

1. Общие положения Программы

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с действующим законодательством в области науки и инновации.

Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на профессиональных соответствии формирование компетенций В требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым ДВФУ советом 04.04.2016 г.

- 1.2. Научно-исследовательская работа обучающегося включает научноисследовательскую работу в семестре (работу в рамках научного семинара, подготовку курсовых работ, написание научных статей, участие в научных мероприятиях), научно-исследовательскую практику, подготовку и защиту выпускной квалификационной работе.
- 1.3. Объем 108 часов (3 з.е.), отведенных на научно-исследовательскую работу, определяется образовательными стандартами высшего образования по направлениям подготовки и учебными планами.
- 1.4. Содержание научно-исследовательской работы обучающихся определяется в соответствии с профилем программы подготовки, тематикой научных исследований Департамента пищевых наук И технологий, хоздоговорной тематикой и другое. Конкретные виды, формы научноработы исследовательской И сроки ИΧ исполнения указываются В индивидуальном плане научно-исследовательской работы обучающегося.
- 1.5. Индивидуальный план разрабатывается обучающимся совместно с научным руководителем на каждый учебный год с учетом работы по семестрам и утверждается научным руководителем обучающегося (Приложение 1).

- 1.6. Общее руководство научно-исследовательской работой ПО программе осуществляет руководитель образовательной программы. Непосредственное руководство научно-исследовательской работой обучающихся осуществляют научные руководители, назначенные соответствии с приказом директора школы.
- 1.7. Организация научно-исследовательской практики бакалавров осуществляется в соответствии с Положением о практиках в ДВФУ.

2. Цели и задачи научно-исследовательской работы

- 2.1. Цель научно-исследовательской работы в семестре сформировать у обучающегося навыки и выработать компетенции научно-исследовательской работы, позволяющие проводить научно-исследовательскую работу как индивидуально, так и в коллективе.
- 2.2. Научно-исследовательская работа в семестре выполняется обучающимся под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательской работы обучающегося определяется в соответствии с профилем программы подготовки бакалавров.
- 2.3. Научно-исследовательская работа должна обеспечить приобретение студентами общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

общепрофессиональные компетенции:

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

профессиональные компетенции:

- способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-27);
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-28);

- способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-29);
- умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме (ПК-30).
- 2.4. Предусматриваются следующие виды и этапы выполнения и контроля научно-исследовательской работы обучающегося:
- планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и основные тенденции развития научных исследований, и выбор темы исследования;
- подбор, освоение и проведение научно-исследовательской работы по избранному направлению;
 - корректировка плана проведения научно-исследовательской работы;
 - составление отчета о научно-исследовательской работе;
 - защита выполненной работы.

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара.

2.5. По результатам выполнения научно-исследовательской работы обучающийся должен:

Знать:

- историю развития научной проблемы разработки технологии продуктов питания различного назначения, ее роль и место в изучаемом научном направлении;
 - степень научной разработанности исследуемой проблемы;
 - специфику технического изложения научного материала;

Владеть:

- современной проблематикой отрасли знания, связанной с разработкой технологии продуктов питания различного назначения;
 - основными методами исследования пищевого сырья;
 - навыками научной дискуссии;

Уметь:

- применять определенные методы анализа продуктов питания в научном исследовании;
- практически осуществлять научные исследования, экспериментальные работы в своей научной сфере, связанной с выполнением выпускной квалификационной работы;
- осуществлять поиск библиографических источников как в российских,
 так и в зарубежных базах данных;
- работать с информационными программными продуктами и ресурсами сети Интернет и т.п.

3. Организация научно-исследовательской работы

- 3.1. Научно-исследовательская работа в семестре может осуществляться в следующих формах:
- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом научно-исследовательской работы (Приложение 2);
- участие в научных мероприятиях ДВФУ, Школы биомедицины и Департамента пищевых наук и технологий;
- подготовка докладов и выступлений на научных конференциях,
 семинарах, симпозиумах и других научных мероприятиях на региональном,
 всероссийском и международном уровнях;
 - подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- участие в научно-исследовательских проектах, выполняемых в университете в рамках научно-исследовательских программ,

- подготовка и защита квалификационной работы.
- 3.2. Содержание научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа входит в Блок Б2 «Практики» ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, Ученым ДВФУ 04.04.2016 утвержденного советом OT Γ., является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно профессионально-практическую ориентированных на подготовку обучающихся.

Способ проведения НИР: рассредоточено (в течение 6 семестра на 3 курсе).

- 3.2.1 Научно-исследовательская работа в шестом семестре:
- Планирование научно-исследовательской работы.
- Утверждение индивидуального плана научно-исследовательской работы.
- Выбор и утверждение направления исследования, обоснование актуальности и теоретической значимости, изучение степени научной разработанности проблематики, написание реферата или статьи по избранной теме.
- Анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области изучения технологии продуктов питания из растительного сырья (безалкогольные, слабоалкогольные и крепкие алкогольные напитки).

3.3. Форма аттестации

Для аттестации по итогам НИР студент должен предоставить отчет о НИР (форма титульного листа в Приложении 1) с отметкой руководителя.

Аттестация по итогам НИР проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» — необходимые практические навыки работы и общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, предусмотренные программой практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» — необходимые практические навыки работы и общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, предусмотренные программой практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» — необходимые практические навыки работы и общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, предусмотренные программой практики в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» – необходимые практические навыки работы и общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, предусмотренные программой практики, не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение НИР

4.1 Основная литература:

- 1. Аверченков В. И. Малахов Ю. А. Основы научного творчества: учебное пособие М.: Флинта, 2011. 156 с. http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-7004&theme=FEFU
- 2. Порсев Е.Г. Магистерская диссертация : руководство по подготовке: учеб. пособие/ Новосибирский технический университет Новосибирск,

2010. - 86 c.

http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks44801&theme=FEFU

- 3. Кожухар В. М. Основы научных исследований. М.: Дашков и Ко, 2010. 109 с. http://znanium.com/go.php?id=415587
- 4. Коржуев А.В., Попков В.А. Научное исследование по педагогике: теория, методология, практика: учеб. пособие для слушателей системы доп. проф. образования преподавателей высш. шк.- М.: Акад. Проект: Трикста, 2008. 287 с. http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:295832&theme=FEFU
- 5. Кузин Ф.А. Диссертация. Методика написания. Правила оформления. Порядок защиты: практ. пособ. для докторантов, аспирантов и магистров. М.: Ось-89, 2008.

http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:15821&theme=FEFU

6. Ласковец С. В. Методология научного творчества. Учебное пособие М.: Евразийский открытый институт, 2010. - 32 с. http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks10782&theme=FEFU

4.2 Дополнительная литература:

- 1. Кузнецов И.Н. Научное исследование: Методика проведения и оформление. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Дашков и Ко, 2006. http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:264729&theme=FEFU
- 2. Селиванов А.Е. Экспедиционная исследовательская работа: Пермский государственный университет http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-32112&theme=FEFU
- 3. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): Учебное пособие / В.В. Кукушкина. М.: ИНФРА-М, 2011. 265 с.: 60х90 1/16. (Высшее образование) http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=207592
- 4. Методы исследовательской работы в молодежной среде: Учебное пособие / В.О. Евсеев; Под общ. ред. Н.А. Волгина. М.: Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М, 2012. 237 с http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=258027

5. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): Учебное пособие / В.В. Кукушкина. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура). http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=405095

4.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- 1. Корниенко А.А., Ардашкин И.Б., Чмыхало А.Ю. История и методология науки: Учебное пособие. Томск: Изд. ТПУ, 2007.- 191 с. http://window.edu.ru/resource/083/76083
- 2. Антонец, И.В. История и методология научного исследования: учебное пособие / И.В. Антонец, А.В. Циркин. Ульяновск: УлГТУ, 2010. 90 с. http://window.edu.ru/resource/247/77247

Составитель(и):

доцент Департамента	
пищевых наук и технологий	 Кузнецова А.А.

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от №6 от «14» июня 2019 г.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет» $(ДВ\Phi Y)$

шк	ОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
	Отчет защищен с оценкой
	"20 г
	Руководитель ОП Левочкина Л.В.
о прохождении практики (ОТЧЕТ Научно-исследовательская работа) на тему
(пол	ное наименование темы НИР)
Студент гргруппы	лодпись ()
Руководитель	одпись ()

г. Владивосток 2019



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет» (ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ			
	УТВЕРЖДАЮ: Руководитель ОП Левочкина Л.В. ""20 г.		
индивидуальное задание			
ПО(вид практики)			
студентугруппы(ФИО студента)			
Образовательной программы _19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»			
База (место, организация) практики			
Сроки практики с20 г. по20 г.			
Обобщенная формулировка задания			
Календарный план выполнения задания			
Наименование задач (мероприятий), составляющих задание 1.	Дата выполнения задачи (мероприятия)		
2. 3.			
Руководитель практики			