



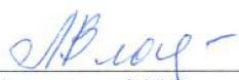
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

**Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)**

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль подготовки: Управление и организация деятельностью
предприятий питания

Квалификация (степень) выпускника магистр

**г. Владивосток
2019**

1. Общие положения Программы

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

1.2. Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной образовательной программы подготовки магистров и направлена на формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г.

1.3. Научно-исследовательская работа обучающегося включает научно-исследовательскую 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.

1.4. Объем 216 часов(6 з.е.), отведенных на научно-исследовательскую работу, определяется образовательными стандартами высшего образования по направлениям подготовки и учебными планами.

1.5. Содержание научно-исследовательской работы обучающихся определяется в соответствии с профилем программы подготовки, тематикой научных исследований департамента, хоздоговорной тематикой и другое. Конкретные виды, формы научно-исследовательской работы и сроки их исполнения указываются в индивидуальном плане научно-исследовательской работы обучающегося.

1.6. Индивидуальный план разрабатывается обучающимся совместно с научным руководителем на каждый учебный год с учетом работы по семестрам и утверждается научным руководителем обучающегося (Приложение 1).

1.7. Общее руководство научно-исследовательской работой по программе осуществляет руководитель образовательной программы. Непосредственное руководство научно-исследовательской работой обучающихся осуществляют научные руководители, назначенные в соответствии с приказом директора школы.

1.8. Организация научно-исследовательской практики магистров 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 магистров.

2.3. Научно-исследовательская работа должна обеспечить приобретение студентами общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

общекультурные компетенции:

- способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности (ОК-1);

- способность вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка (ОК-6);

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-8);

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-10);

профессиональные компетенции:

- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

- уметь внедрять прогрессивные формы управления предприятием (ПК 17);

- определять кадровую политику предприятия (ПК 18).

- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-19);

- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-20);

- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21);

- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-22);

- способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля (ПК-23);

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-24);

- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-25);

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 2 «Практики» ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015, является обязательным, вариативным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Способ проведения НИР: рассредоточено (в течение первого семестра на 1 курсе).

3.2.1 Научно-исследовательская работа в первом 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 конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных продуктов питания.

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

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 с.

<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>

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.: 60x90 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.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=405095>

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):

ассистент Департамента
пищевых наук и технологий _____ Красковская К.А.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

_____ " _____ " _____ 20__ г

Руководитель ОП

_____ Левочкина Л.В.

ОТЧЕТ

о прохождении практики (Научно-исследовательская работа) на тему

(полное наименование темы НИР)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель _____ (_____)
Подпись *ФИО*

г. Владивосток
2019



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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ОП
_____ Левочкина Л.В.
" ____ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
(вид практики)

студенту ____ группы _____
(ФИО студента)

Образовательной программы 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

База (место, организация) практики

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Обобщенная формулировка задания	
---------------------------------	--

Календарный план выполнения задания

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)
1.	
2.	
3.	

Руководитель практики _____
подпись *Ф.И.О., должность*