

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ПРОГРАММА

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки Управление качеством пищевой продукции

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Срок обучения: очная форма обучения 2 года, заочная форма обучения 2 года 5 месяцев

Объем практики:

в зачетных единицах: 21 з.е.

в академических часах: 756 ак.ч.

для набора 2019 года

Чебоксары, 2019

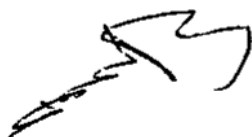
Димитриев А.Д. Научно-исследовательская работа. – Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019. –27 с.

Научно-исследовательская работа по направлению подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Управление качеством пищевой продукции составлена Димитриевым А.Д., в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 ноября 2014 г. № 1482.

Научно-исследовательская работа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии продуктов общественного питания от 10 апреля 2019 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.Д. Димитриев
(ФИО)

одобрена Учебно-методическим советом института от 16 апреля 2019 г., протокол № 5.

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2019
© Димитриев А.Д., 2019

СОДЕРЖАНИЕ

I Программа научно-исследовательской работы	4
1. Цель и задачи практики	4
2. Вид практики, способ и формы ее проведения	5
3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
4. Место практики в структуре ОПОП ВО	7
5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах	7
6. Содержание практики	7
7. Формы отчетности по практике	8
8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета	8
9. Перечень нормативных правовых документов, учебной, научной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	11
10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	11
11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	12
12. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	12
II Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	14
1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики	15
2. Показатели и критерии оценивания компетенций	16
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики	18
4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания	19
Приложения	21

1. Цель и задачи научно-исследовательской работы

Целью научно-исследовательской работы является освоение магистром методики проведения всех этапов научно-исследовательских работ для реализации современных принципов управления качеством пищевой продукции в системе общественного питания. Научно-исследовательская работа магистра является важной составляющей частью обучения, направленной на выработку необходимых компетенция, синтеза и практического закрепления знаний, получаемых в ходе аудиторных и самостоятельных занятий по изучаемым курсам. Научно-исследовательская работа является основой для получения студентом–магистром методологических и методических знаний и умений, как к самостоятельной научно-исследовательской работе, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации, так и к проведению научных исследований в составе творческого коллектива.

Задачами НИР являются:

- обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления магистрантов, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;

- формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;

- формирование готовности проектировать и реализовывать в образовательной практике новое содержание учебных программ, осуществлять инновационные образовательные технологии;

- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;

- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской и педагогической деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний;

- проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий.

К числу специальных требований относятся:

- владение современной проблематикой данной отрасли знания;

- знание истории развития конкретной научной проблемы, ее роли и места в изучаемом научном направлении;

- наличие конкретных специфических знаний по научной проблеме, изучаемой магистрантом;

- умение практически осуществлять научные исследования, экспериментальные работы в научной сфере, связанной с магистерской программой (магистерской диссертацией);

- умение работать с конкретными программными продуктами и конкретными ресурсами Интернета и т.п.

2. Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики: научно-исследовательская работа.

Тип практики: практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на получение приобретенные практических навыков и компетенций в сфере профессиональной научно-исследовательской деятельности и является обязательной для подготовки магистров в соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.04 – «Технология продукции и организация общественного питания».

Способ проведения научно-исследовательской практики – стационарная.

Перед практикой проводится организационное собрание, на котором разъясняются цели и задачи практики, особенности ее прохождения в каждой организации, продолжительность, обязанности студентов в период прохождения практики, правила ведения дневника и составления отчета о практике.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс прохождения НИР направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональных (ПК):

ПК-16 - 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-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности;

ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания;

ПК-19 - 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-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля;

ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг;

ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;

ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

ПК-24 - способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

В результате успешного освоения программы практики студент должен:

Знать:

- специфику проведения научных исследований по направлению «Управление качеством пищевой продукции»;
- общенаучные и специальные методы исследований в соответствии с направлением магистерской программы;
- принципы организации научно-исследовательской деятельности;
- содержание инструментальных средств исследования;
- технологии научно-исследовательской деятельности.

Уметь:

- формулировать научную проблематику в сфере управления качеством пищевой продукции;
- обосновывать актуальность выбранного научного направления;
- адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании;
- пользоваться методиками проведения научных исследований;
- реферировать и рецензировать научные публикации;
- делать обоснованные заключения по результатам проводимых исследований;
- вести научные дискуссии, не нарушая законов логики и правил аргументирования.

Владеть:

- методами анализа и самоанализа, способствующих развитию личности научного работника;
- способами обработки получаемых эмпирических данных и их интерпретации;
- методами организации и проведения исследовательской работы по направлению «Управление качеством пищевой продукции».

4. Место практики в структуре ОПОП ВО

Научно-исследовательская работа (практика) направления подготовки 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Управление качеством пищевой продукции» входит в раздел 6.5 (Блок 2) «Практики» ФГОС ВО и является обязательным разделом образовательной программы.

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Научно-исследовательская работа магистрантов, обучающихся по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Управление качеством пищевой продукции» проводится в соответствии с утвержденным учебным планом и графиком учебного процесса. Учебным планом регламентируется сдача дифференцированного зачета (зачет с оценкой) в пятом семестре обучения в магистратуре.

Общий бюджет времени, отводимого на учебную практику, составляет 21 зачетных единиц (756 академических часов).

6. Содержание практики

Содержание производственной практики включает три этапа: 1) подготовительный этап; 2) основной этап; 3) заключительный этап.

Содержание подготовительного этапа: Ознакомительные лекции по практике, инструктаж по технике безопасности. Выбор направления и обоснование темы научного исследования. Поиск и анализ научной информации. Выбор методик и составление программы эксперимента.

Содержание основного этапа: Организация и проведение научного исследования по теме исследования. Обработка результатов экспериментальных исследований.

Содержание заключительного этапа: Подготовка письменного отчета по теме исследования, подготовка доклада и презентации к защите отчета и подготовка материалов отчета к публикации.

Тематический план учебной практики по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

Теоретическая часть предполагает ознакомление с научной литературой по теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы, методического и практического инструментария исследования, формулирования гипотез, разработки плана проведения исследовательских мероприятий.

Практическая часть:

1. Планирование научно-исследовательской работы совместно с научным руководителем.
2. Составление библиографии по теме научного исследования.
3. Написание научных работ (тезисы, статьи).
4. Подготовка доклада (сообщения) и выступление по теме научного исследования на научно-практической конференции, научно-исследовательском семинаре, круглом столе.
5. Участие в научно-практических конференциях, семинарах.
6. Выполнение научного исследования по теме ВКР.

7. Формы отчетности по практике

Результаты практики студент обобщает в форме письменного отчета, который по содержанию должен соответствовать требованиям программы практики. С этой целью студент должен ежедневно делать записи в дневнике, а также подготовить копии документов, учетных регистров и других материалов. Запись в дневнике должна ежедневно подтверждаться подписью руководителя практики от организации.

Дневник вместе с Отчетом по практике сдается на кафедру университета.

Студенты, не выполнившие полностью требования, предъявляемые к содержанию практики и не представившие отчеты, к защите не допускаются.

Студенты делают устные сообщения о проделанной в период практики работе и ее результатах.

При оценке работы студентов обращается внимание на:

- степень самостоятельности и инициативности студентов при выполнении заданий в период практики;
- сделанные на основе анализа фактического материала разработки и предложения;
- качество письменного отчета по практике.

Отчет о практике студент представляет на кафедру сразу после возвращения с практики в университет.

Отчет защищается в университете в срок, установленный кафедрой.

8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета

По итогам выполнения НИР в семестре магистранту необходимо представить для утверждения научному руководителю отчет с прилагаемыми к нему текстами публикаций. После проведения защиты отчет сдается на выпускающую кафедру для архивирования.

8.1 Содержание приложений отчета

В отчете о результатах НИР необходимо написать о направлении научного исследования, обосновать актуальность, цель и задачи НИР, указать количество монографий, научных статей, авторефератов диссертаций, выбранных для последующего анализа. Отметить выступление на научно–практической конференции (семинаре, круглом столе). В данной части отчета необходимо изложить результаты обзора теоретических положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, дать оценку их применимости в рамках настоящего исследования. На основании критического анализа собранных материалов, в том числе в ходе перекрестного реферирования журнальных публикаций по теме НИР, в отчете следует указать, какой личный вклад вносит магистрант в разработку темы.

К отчету прилагаются ксерокопии статей, тезисы докладов, опубликованных за текущий семестр, тексты докладов и выступлений магистрантов на научно–практических конференциях (круглых столах), библиографический список по направлению исследования.

Объем доклада или статьи не должен превышать 3–х страниц формата А4, написанных шрифтом Times New Roman 14 с междустрочным интервалом 1,5.

Примерный объем прилагаемых статей – 4 – 6 страницы формата А4, написанных шрифтом Times New Roman 14 с междустрочным интервалом 1,5.

Отчет о научно-исследовательской работе студента-магистранта может строиться по следующей схеме:

1. Титульный лист.
2. Содержание отчета.
3. Определения, обозначения и сокращения.
4. Введение.
5. Основная часть, состоящая из двух-трех разделов.
6. Заключение.
7. Список использованных источников.
8. Приложения (в том числе календарный график выполнения НИР и индивидуальная программа НИР магистранта).

Основная часть отчета должна содержать вопросы, изученные в процессе соответствующего этапа выполнения научно-исследовательской работы в соответствии с индивидуальным планом и календарным графиком работы магистранта. Текст должен отражать: объект исследования или разработки; цель работы; метод или методологию проведения работы; результаты работы и их новизну; основные конструктивные, технологические и технико-эксплуатационные характеристики; степень внедрения; рекомендации по внедрению или итоги внедрения результатов НИР; область применения; экономическую эффективность или значимость работы; прогнозные предположения о развитии объекта исследования.

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список

использованных источников и название приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы отчета о НИР.

Структурный элемент «Определения» содержит определения, необходимые для уточнения или установления терминов, используемых в НИР. Перечень определений начинают со слов; «В настоящем отчете о НИР применяют следующие термины с соответствующими определениями». Допускается определения, обозначения и сокращения приводить в одном структурном элементе «Определения, обозначения и сокращения».

Введение должно содержать оценку современного состояния вопроса, освещаемого в отчете, обоснование выбора темы индивидуальной программы практики магистранта, ее актуальность, новизна, основание и исходные данные для ее разработки, описание целей и задач НИР, объекта и предмета исследования, связь данной работы с другими научно-исследовательскими работами. Рекомендуемый объем введения не более двух страниц.

Заключение отчета должно содержать: краткие выводы по результатам НИР или отдельных ее этапов; оценку полноты решений поставленных задач; разработку рекомендаций и исходных данных по конкретному использованию результатов НИР; результаты оценки технико-экономической и социальной эффективности внедрения; результаты оценки научно-технического уровня выполненной НИР в сравнении с лучшими достижениями в данной области.

В списке использованных источников необходимо отразить все использованные информационные ресурсы, включая книги, статьи из журналов, газет, методические материалы, нормативные документы, информационные порталы и сайты. Список источников формируется в алфавитном порядке, информационные ресурсы указываются после всех источников.

Ссылки на источники отражаются в тексте отчета.

В приложения выносятся основные учредительные, финансовые, статистические, плановые, справочные и другие материалы, которые имеют большой объем, вследствие чего включение их в текст работы нецелесообразно, либо содержат информацию, не имеющую принципиального значения, но могут использоваться для комментария к отдельным положениям работы; иллюстрации вспомогательного характера; инструкции, методики, разработанные в процессе выполнения НИР; промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты; акты внедрения результатов НИР, индивидуальная программа научно-исследовательской работы магистранта, а также календарный график выполнения НИР. При этом динамика отчетных финансовых и технико-экономических показателей работы предприятия (отрасли) должна проводиться не менее чем за четыре-пять лет.

Объем отчета должен составлять приблизительно 25 — 35 страниц машинописного текста (без приложений). Один из разделов по содержанию должен быть максимально приближен к одной из глав будущей выпускной квалификационной работы магистранта, что впоследствии облегчит работу

магистранта при ее написании и повысит качество выполнения. При подготовке отчета следует придерживаться основных положений ГОСТа 7.32 — 2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» (введен 01.07.2002 г.) и других нормативных документов с привлечением современных средств редактирования и печати.

Предлагаемая структура отчета, касающаяся его основной части, носит примерный характер и может быть изменена по согласованию с научным руководителем студента-магистранта в зависимости от специфики темы и объекта научного исследования.

9. Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Нормативные правовые документы

1. СанПиН (СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья).
2. ГОСТ Р 51705. 1 -2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
3. ГОСТ 30390-2013 Продукция общественного питания, реализуемая населению.
4. ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

Основная литература

1. Овчаров А. О. Методология научного исследования [Электронный ресурс]: учебник / А. О. Овчаров, Т. Н. Овчарова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с. -Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544777>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
2. Кукушкина В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Кукушкина. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 265 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=767830>. - ЭБС "ZNANIUM.com".

Дополнительная литература

1. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / Б. И. Герасимов и др. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. - 272 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=509723>. - ЭБС "ZNANIUM.com".

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

базы данных, информационно–справочные и поисковые системы:

- Базовый пакет Microsoft Windows Desktop School ALNG LicSARk MVL
- Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus.

- Антивирусное программное обеспечение Kaspersky EndPoint Security для бизнеса
- Справочно-правовая система Гарант
- Справочно-правовая система Консультант плюс
- Программный продукт Шеф Эксперт
- Система автоматизированного проектирования и черчения Autodesk AutoCAD

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Материально-техническое обеспечение практики включает: фонды библиотеки, компьютерный класс с необходимым программным обеспечением, электронно-библиотечные системы и электронную информационно-образовательную среду вуза.

12. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Научно-исследовательская практика для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья проводится в соответствии с настоящей программой.

В целях доступности прохождения практики лицам с ограниченными возможностями здоровья университет и организация, являющаяся базой практики, при необходимости обеспечивает:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальное понижение

стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

При организации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть применены следующие адаптивные технологии:

- увеличение времени для подготовки и ответов на вопросы;
- изменение способа подачи информации
- изменение дистанции по отношению к обучающимся во время объяснения заданий и демонстрации результата;
- разработка индивидуального образовательного маршрута.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ**

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции

Квалификация (степень) выпускника – магистр

1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-16	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-17	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-19	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-20	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля
ПК-21	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК-22	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-24	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Сведения об иных дисциплинах и прохождения практик (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций:

- к числу дисциплин, участвующих в формировании указанных выше компетенций относятся Методология научных исследований, Оптимизация требований к управлению качеством пищевой продукции, Проектирование предприятий общественного питания.

Этапы формирования и программа оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой	Контролируемые разделы (этапы) программы практики	Наименование оценочного
-------	--------------------	---	-------------------------

	компетенции (или ее части)		средства
1	ПК-16, ПК-17, ПК-22	Планирование научно-исследовательской работы совместно с научным руководителем	Запись в дневнике научно-исследовательской работы
2	ПК-17	Составление библиографии по теме научного исследования	Запись в дневнике научно-исследовательской работы
3	ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-23	Проведение научно-исследовательской работы	Запись в дневнике научно-исследовательской работы
4	ПК-22	Написание научных работ (тезисы, статьи).	Запись в дневнике научно-исследовательской работы
5	ПК-22, ПК-24	Подготовка доклада (сообщения) и выступление по теме научного исследования на научно-практической конференции, научно-исследовательском семинаре, круглом столе.	Запись в дневнике научно-исследовательской работы

2. Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	Итого
<i>Теоретические показатели</i>						
ПК-16 ПК-17 ПК-18	<i>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</i>	<i>Отвечает устно и выполняет верно и в полном объеме</i>	<i>Отвечает устно и выполняет с незначительным и замечаниями</i>	<i>Отвечает устно и выполняет на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет</i>	<i>Ответ устно не дан, выполняет с большим количеством ошибок</i>	

	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Отвечает устно и выполняет верно и в полном объеме	Отвечает устно и выполняет с незначительным и замечаниями	Отвечает устно и выполняет на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Ответ устно не дан, выполняет с большим количеством ошибок	
	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Отвечает устно и выполняет верно и в полном объеме	Отвечает устно и выполняет с незначительным и замечаниями	Отвечает устно и выполняет на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Ответ устно не дан, выполняет с большим количеством ошибок	
<i>Практические показатели</i>						
ПК-19 ПК-20 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	Выполняет практические задания с незначительным и неточностями	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с незначительным и неточностями	
	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	Выполняет практические задания с незначительным и неточностями	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с незначительным и неточностями	
	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Выполняет практические задания с незначительным и неточностями	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с незначительным и неточностями	
<i>Владеет</i>						
ПК-22 ПК-23 ПК-24	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Выполняет практическое задание верно	Выполняет практическое задание с незначительными неточностями	Выполняет практическое задание с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Не может выполнить задание	
	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные	Выполняет практическое задание верно	Выполняет практическое задание с незначительными неточностями	Выполняет практическое задание с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Не может выполнить задание	

	исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания					
	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Выполняет практические задания с незначительным и неточностями	Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет	Не может выполнить задание	Выполняет практические задания с незначительным и неточностями	
	ВСЕГО:					Мак 30 бал.

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	25-30	высокий
хорошо	18-24	хороший
удовлетворительно	11-17	достаточный
неудовлетворительно	10 и менее	недостаточный

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики

Студент в период прохождения научно-исследовательской работы (практика) должен ознакомиться с литературой, в которой освещается не только отечественный, но и зарубежный опыт по исследуемому вопросу, собрать статистический материал, характеризующий производственно-хозяйственную деятельность организации с целью выявления имеющихся тенденций. Необходимо изучить инструкции положения, методические указания, нормативные документы, регламентирующие хозяйственную деятельность.

Перечень теоретических вопросов по научно-исследовательской работе

1. Понятие «наука», ее роль в технологии продукции и организации общественного питания.
2. Классификация наук.
3. Научные исследования: определение, виды.

5. Основные направления научных исследований в общественном питании.
6. Факторы, определяющие выбор темы научного исследования.
7. Критерии обоснования темы научного исследования.
8. Формирование целей и задач научного исследования.
9. Виды источников информации.
10. Характеристика основных отделов библиотеки, их функции и услуги, предоставляемые читателям. Организация поиска вторичных данных в библиотеке вуза.
11. Организация сбора вторичной информации.
12. Способы сбора первичных данных.
13. Виды планов научного исследования.
14. Требования, предъявляемые к плану научной работы.
15. Формы планов научного исследования.
16. Структура научно-исследовательской работы.
17. Анализ собранной информации.
18. Содержание теоретического и экспериментального (исследовательского) этапа научного исследования.
19. Техника оформления результатов научно-исследовательской работы.
20. Планирование презентации научного исследования.
21. Подготовка презентации научного исследования.

Практические задания по научно-исследовательской работе

1. Составление плана научно-исследовательской работы.
2. Составление библиографии по теме научного исследования.
3. Написание научных работ (тезисы, статьи).
4. Подготовка доклада (сообщения) и выступление по теме научного исследования на научно-практической конференции, научно-исследовательском семинаре, круглом столе.
5. Участие в научно-практических конференциях, семинарах.
6. Выполнение научного исследования по теме ВКР.

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Общая процедура оценивания определена Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся (утв. приказом ректора Российского университета кооперации от 31.12.2014 № 1338-од).

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, может быть поэтапной или комплексной.

При поэтапной процедуре оценивания обучающемуся предлагается выполнить несколько заданий, преподаватель (или комиссия) отдельно проверяет каждое задание, оценивает и фиксирует результаты обучения (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) каждого обучающегося, после чего выставляет ему оценку по дисциплине.

Комплексная процедура оценивания может включать в себя выполнение одного интегрированного задания, в ходе которого обучающийся проявляет свои знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, компетенции. Результат комплексной процедуры оценивания фиксируется одной оценкой, которая выставляется обучающемуся по дисциплине.

Критерии оценки:

Зачет с оценкой **«отлично»** ставится при высоком уровне сформированности компетенций.

Зачет с оценкой **«хорошо»** ставится при хорошем уровне сформированности компетенций.

Зачет с оценкой **«удовлетворительно»** ставится при достаточном уровне сформированности компетенций.

Зачет с оценкой **«неудовлетворительно»** ставится при недостаточном уровне сформированности компетенций.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ
ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ (ПРАКТИКЕ)

о _____
(указать вид практики) _____ практике студента
_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
направление / специальность _____

_____ (фамилия, имя, отчество студента, аспиранта полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

_____ название организации
_____ адрес организации
_____ название отдела
_____ в качестве кого проходил практику студент / аспирант

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ
от университета _____ фамилия, имя, отчество, должность
от организации (предприятия) _____ фамилия, имя, отчество, должность

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ДНЕВНИК

прохождения _____
(наименование практики согласно учебному плану) _____ практики

студента / магистранта _____ курса _____
группы

специальность/направление, профиль

факультет _____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____
(название организации)

Сроки прохождения практики:

1. Студент / Магистрант _____
(подпись)

2. Руководитель практики
от института _____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

3. Руководитель практики
от предприятия, организации _____ (должность) _____ (Ф.И.О.) _____ (подпись)

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ
НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ**

Индивидуальные задания по _____
_____ практике:

Руководитель практики от института

(должность)

(Ф.И.О.)

(подпись)

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА
студента (магистранта) - практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента (аспиранта))

Направление подготовки / Специальность _____ шифр

_____ наименование

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 20 _____ г. по _____ 20 _____ г.

на _____
(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя от предприятия)

прошел(а) _____ практику
(вид практики: производственная / преддипломная)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности, компетенции*:

№	Наименование и шифр общекультурных (ОК) / универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции *		
		низкий	средний	высокий

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции:

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным	Уровень сформированности компетенции, элемента

планом, матрицей компетенций и ФГОС	компетенции*		
	низкий	средний	высокий

*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента / магистранта: _____

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от организации _____

М.П.(подпись) (должность, Ф.И.О.)

Обновление программы практики

Наименование раздела программы практики, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

Наименование раздела программы практики, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

Наименование раздела программы практики, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

Программа практики:

обновлена, рассмотрена и одобрена на 20___/___ учебный год на заседании
ведущей кафедры _____ от _____
20___ г., протокол № _____

Заведующий кафедрой _____