

## Б2.П.1 Научно-исследовательская работа

### 1.Цель и задачи практики

**Цель** научно-исследовательской работы – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области исследования влияния почвенноклиматических условий на химический состав растительного сырья.

**Основными задачами** научно-исследовательской работы **являются:**

- изучение строения и свойств аскорбиновой кислоты,  $\beta$ -каротина, клетчатки;
- физиологические функции аскорбиновой кислоты,  $\beta$ -каротина, клетчатки;
- освоение методик определения аскорбиновой кислоты,  $\beta$ -каротина, клетчатки в растительном сырье;
- изучение влияния почвенно-климатических условий на содержание аскорбиновой кислоты,  $\beta$ -каротина, клетчатки в растительном сырье;
- статистическая обработка результатов, полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты,  $\beta$ -каротина, клетчатки в растительном сырье.

### 2. Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<b>Знать:</b> информацию о методах, используемых для исследования свойств сырья и продуктов питания. <b>Уметь:</b> анализировать информацию из различных источников и баз данных о методах исследования свойств сырья и продуктов питания. <b>Владеть:</b> навыками представлять информацию в требуемом формате и осуществлять выбор методов исследования, обеспечивающих наиболее достоверные результаты анализа.
ПК-24	Способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	<b>Знать:</b> методики, используемые для исследования сырья и продуктов питания. <b>Уметь:</b> проводить исследования сырья и продуктов питания по заданной методике. <b>Владеть:</b> навыками статистической обработки результатов, полученных при исследовании сырья и продуктов питания.

ПК-25	Способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<p><b>Знать:</b> отечественную и зарубежную научно-техническую информацию о методах, используемых для исследования сырья и производимых пищевых продуктов.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать научно-техническую информацию о методах исследования сырья и пищевой продукции; оценивать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками математической обработки результатов из научно-технической информации по исследованию сырья и производимой пищевой продукции.</p>
ПК-26	Способностью измерять, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, владеет статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	<p><b>Знать:</b> методы исследования показателей качества растительного сырья.</p> <p><b>Уметь:</b> измерять и описывать результаты проводимых исследований</p> <p><b>Владеть:</b> навыками подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных, полученных при исследовании растительного сырья</p>

### 3. Место практики в структуре ОПОП

Научно-исследовательская работа входит в Блок 2 «Практики» учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### 4. Содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Вид учебной работы, включая самостоятельную работу студентов
1	Подготовительный	Установочная лекция
		Инструктаж по технике безопасности
		Изучение строения и свойств аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки.
		Изучение физиологических функций аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки.
2	Производственный	Определение массовой доли аскорбиновой кислоты в растительном сырье
		Определение массовой доли β-каротина в растительном сырье
		Определение массовой доли клетчатки в растительном сырье

		Морфо-ботаническая характеристика, биохимический состав и физиологическая ценность компонентов растительного сырья (определяется заданием).
3	Аналитический	Статистическая обработка результатов полученных при исследовании содержания аскорбиновой кислоты, β-каротина, клетчатки в растительном сырье.
4	Заключительный	Подготовка отчета, защита отчета по НИР

**5.Общая трудоемкость:** недель/часов/зачетных единиц – 2/144/4, в том числе:

1. Контактная работа 56 часов.
  2. Самостоятельная работа 88 часов.
- Аттестация – зачет с оценкой.