

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса

19.09.2017 В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
практики
к ОП ВО от 28.06.2017 №007-03-1658

Практика Преддипломная практика
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень магистр **Тип программы**
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 20.11.2014 № 1482

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.
(ученая степень, ученое звание)

18.09.2017
(подпись)

А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент
(ученая степень, ученое звание,
должность)

18.09.2017
(подпись)

А. А. Рушиц

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Способ проведения

Стационарная

Тип практики

преддипломная

Форма проведения

Дискретная

Цель практики

Подготовка выпускной квалификационной работы
Расширение профессионального кругозора; систематизация, углубление профессиональных знаний, полученных в ходе теоретической и методологической подготовки обучающегося, ы

Задачи практики

- расширение профессионального кругозора;
- систематизация и закрепление профессиональных знаний, полученных в ходе теоретической подготовки;
- развитие и закрепление навыков самостоятельной практической деятельности;
- сбор и обработка фактического материала для выполнения ВКР

Краткое содержание практики

Преддипломная практика является обязательным компонентом образовательной программы и завершает цикл теоретической и практической подготовки магистров по направлению "Технология продукции и организация общественного питания". Практика предназначена для подготовки выпускной квалификационной работы. В ходе прохождения преддипломной практики происходит:

- формирование комплексного представления об особенностях профессиональной деятельности в области производства продуктов питания
- расширение и закрепление навыков самостоятельного проведения научно-исследовательских работ, апробации и внедрения их результатов;
- овладение методиками исследования качества сырья и готовой продукции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливая и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Знать: В совершенстве технологический процесс в котором будет производится разработка или внедрения эксперимента,
	Уметь: Анализировать критерии процесса, обосновать изменения технологических параметров с целью получения наилучшего результата эксперимента и получения качественного и безопасного продукта.
	Владеть: Владеть статистическими и аналитическими методами анализа
ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	Знать: Систему производственного контроля и разработать схему организации эксперимента на производстве.
	Уметь: Анализировать и оценивать информацию, идентифицировать результаты деятельности и экспериментальных данных.
	Владеть: Навыками разработки научной гипотезы и ее дальнейшей проверки на производстве.
ОПК-5 способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	Знать: Ассортимент вырабатываемый на предприятии.
	Уметь:
	Владеть: Способствовать развитию и расширению авторитета предприятия на рынке.
ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знать: Требования к оформлению нормативно технической документации, внесению изменений, хранения документации.
	Уметь: Рассчитывать рецептуры, разрабатывать технологические инструкции и технологические планы. Проводить оформление и изложение данной документации в соответствии с требованиями ГОСТов, технических условий, стандартов организации.
	Владеть: Информацией по требованиям государственных стандартов, технических регламентов, действующих инструкций и положений.
ПК-5 способностью оценивать эффективность затрат на	Знать: структуру и способы управления системой качества и безопасности

функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	продукции на предприятии
	Уметь:оценивать эффективность функционирования системы качества и безопасности предприятия, рассчитывать финансовые затраты на организацию системы качества
	Владеть:навыками анализа функционирования системы качества и безопасности на предприятии, методами принятия решений в нестандартных ситуациях
ПК-9 способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Знать:директивные и нормативные документы в области общественного питания и правила их разработки и утверждения
	Уметь:управлять информацией при оказании услуг, разработке рецептур и технологий производства продукции
	Владеть:принципами формирования инвестиционной политики предприятия
ПК-11 способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	Знать:законы и нормативные акты и установленные формы документации в области бухгалтерской отчетности
	Уметь:анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством
	Владеть:навыками составления различных форм бухгалтерской отчетности на предприятии питания
ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знать:методы исследования и проведения экспериментальных работ в области производства продуктов питания, правила эксплуатации приборов и установок; способы и средства представления результатов научно-исследовательской деятельности
	Уметь:формулировать цели и задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать результаты экспериментов
	Владеть:навыками проведения исследовательских работ, обработки результатов эксперимента
ПК-24 способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике,	Знать:требования к оформлению научно-технической документации в области производства продуктов питания; порядок внедрения результатов научных

готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	исследований и разработок;
	Уметь:проводить анализ достоверности полученных результатов, анализ научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки; внедрять результаты исследовательской деятельности на практике
	Владеть:навыками оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов докладов, патентов на изобретение и т.п.)

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Б.1.05 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом ДВ.1.06.01 Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания	

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
ДВ.1.06.01 Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания	«Методология разработки нормативно-технической документации» позволяет студентам получить представление о научном подходе к разработке новых видов изделий, к разработке нормативно-технической документации в которой регламентированы необходимые требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, внесению изменений и требования к построению , изложению текста технических условий и технологических инструкций..
Б.1.05 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	В результате освоения дисциплины у обучающихся сформированы следующие профессиональные компетенции: готов применять знания современных методов исследований , способность освоения знания в области современных проблем науки, микробиологии, технологии; способность оценивать

	инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов, способность принять оптимальные решения при создании продуктов с учетом требований качества, готовность управлять программами освоения новых технологий, способность разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом.
--	---

4. Время проведения практики

Время проведения практики (номер уч. недели в соответствии с графиком) с 31 по 40

5. Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 15, часов 540, недель 10.

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	Организационный раздел	10	Отметка в дневнике практики
2	Производственный раздел	520	консультация
3	Заключительный раздел	10	Защита отчета по практике

6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Выбор и обоснование темы исследования, разработка и утверждение рабочего плана и графика прохождения практики	10
2	Анализ отечественного и зарубежного опыта производства продуктов питания в рамках выбранной темы, подбор методов исследования, разработка плана исследования, проведение экспериментов в соответствии с целью и задачами работы, анализ и статистическая обработка полученных результатов, подготовка документации для внедрения результатов экспериментальной работы, подготовка научной публикации и/или заявки на патент. Подготовка рабочего варианта ВКР.	520
3	Оформление собранного материала в соответствии с программой практики.	10

7. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

1. Отчет о научной работе включает:

Библиографический список по теме исследований;

Анализ трудов отечественных и зарубежных специалистов.

План исследований и результаты работ.

В рабочем варианте выпускной квалификационной работы должно быть отражено:

- актуальность темы
- степень ее новизны;
- цели и задачи работы
- объект и предмет исследования
- методология и методы исследования
- достоверность научных положений
- теоретическая и практическая значимость работы
- область применения результатов
- апробирование и внедрения результатов

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 01.09.2016 №01.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Форма итогового контроля – оценка.

8.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов практики	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид контроля
Все разделы	ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-1 готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	дифференцированный зачет
Все разделы	ОПК-5 способностью создавать и	Дифференцированный

	поддерживать имидж предприятия	зачет
Все разделы	ОПК-4 способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-5 способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-9 способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-11 способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-22 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Дифференцированный зачет
Все разделы	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	Дифференцированный зачет

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
Дифференцированный зачет	Итоговая аттестация проводится руководителем преддипломной практики по результатам оценки содержания отчета, отзыва руководителя практики, качества работы на консультациях, качества публикации, качества доклада и презентации отчета, ответов на вопросы. Для получения	Отлично: выполненный в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы в соответствии с программой практики и индивидуальным планом, проявленную самостоятельность, творческий подход и

	положительной оценки магистрант должен полностью выполнить всё содержание практики, своевременно оформить текущую и итоговую документацию. По итогам аттестации студенту выставляется дифференцированная оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). При получении неудовлетворительной оценки магистранту назначается дополнительное время для доработки документации. В этом случае итоговая оценка за практику не может превышать «удовлетворительно».	высокий уровень профессиональной подготовки. Хорошо: полностью выполненную на период практики программу в соответствии с индивидуальным планом, при этом магистрант допустил незначительные просчёты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки. Удовлетворительно: частичное выполнение намеченной на период практики программы, если магистрант допускал просчёты/ошибки методического характера, не ответил на вопросы при защите практики. Неудовлетворительно: невыполнение магистрантом в установленные сроки программы практики, несоответствие отчетной документации установленным требованиям или отсутствия необходимых отчетных документов.
--	--	--

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

Тематика индивидуального задания определяется темой ВКР. Примерные направления научно-исследовательских работ по направлению "Технология продукции и организация общественного питания":

Разработка функционального продукта питания

Разработка обогащенных продуктов для детского питания

Разработка продуктов для геродиетического питания

Разработка продуктов для питания спортсменов

Анализ рациона питания специализированных групп населения и разработка путей его совершенствования

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Текст Ч. 1 лаб. практикум М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2011. - 16, [3] с.
2. Интегрированные системы менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности Текст монография М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т и др.; ЮУрГУ. - Магнитогорск: Издательство МаГУ, 2009. - 330, [26] с. ил.
3. Метрология, стандартизация, сертификация Текст Ч. 1 метод. указания к практ. работам М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2011. - 33, [1] с. ил.
4. Оценка качества продовольственного сырья и продуктов питания Текст лаб. практикум М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Приклад. биотехнология ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2011. - 13, [2] с.
5. Тошев, А. Д. Основы технологии продуктов общественного питания Текст метод. указания к лаб. работам А. Д. Тошев, Н. В. Полякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 28, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Зинина, О. В. ЮУрГУ Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения [Текст] учеб. пособие по направлению "Продукты питания животного происхождения" и др. направлениям О. В. Зинина, М. Б. Ребезов, Б. К. Асенова ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Гос. ун-т им. Шакарима (г. Семей) ; ЮУрГУ. - Алматы: Международное агентство печати, 2015. - 123, [2] с. ил.
2. Оценка методов исследования ксенобиотиков [Текст] монография М. Б. Ребезов и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Новгород. гос. ун-т им. Ярослава Мудрого ; Зап.-Казахстан. аграр.-техн. ун-т (ЗКАТУ) им. Жангир хана ; ЮУрГУ. - Уральск: Издательский центр ЗКАТУ, 2015. - 202 с. ил.
3. Технический регламент на масложировую продукцию : Перечень продукции, в отношении которой подача таможенной декларации сопровождается представлением документа об оценке (подтверждении) соответствия требованиям технического регламента Таможенного союза : ТР ТС 024/2011 : утв. 06.03.14 [Текст] норматив. док. Евраз. экон. комис. - М.: Стандартиформ, 2014. - 4 с.
4. Технический регламент на молоко и молочную продукцию : Федеральный закон : от 12.06.08 № 88-ФЗ [Текст] Рос. Федерация. - М.: Стандартиформ, 2009. - 89, [1] с.
5. Технический регламент Таможенного Союза "О безопасности зерна" : ТР ТС 015/2011 : вступ. в силу с 01.07.13 [Текст] норматив. док. ООО

"ИС "Технорматив". - М.: Технорматив, 2015. - 41 с.

6. Технический регламент Таможенного Союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" : ТР ТС 027/2012 : вступ. в силу с 01.07.13 [Текст] норматив. док. ООО "ИС "Технорматив". - М.: Технорматив, 2015. - 22 с.

7. Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания Международная научно-практическая конференция Челябинск 6 2012 Материалы VI Международной научно-практической конференции "Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания", 7 декабря 2012 г., Челябинск [Текст] Т. 1 сб. ст. редкол.: А. Л. Шестаков (пред.) и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. Пищ. технологии ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2013. - 212 с. ил.

8. Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания Международная научно-практическая конференция Челябинск 6 2012 Материалы VI Международной научно-практической конференции "Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания", 7 декабря 2012 г., Челябинск [Текст] Т. 2 сб. ст. редкол.: А. Л. Шестаков (пред.) и др.; Юж.-Урал. гос. ун-т, Фак. Пищ. технологии ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2013. - 180 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Преддипломная практика: программа и методические указания для магистрантов по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" - утверждено на заседании кафедры технологии продукции общественного питания 01.09. 2016.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Дополнительная литература	нормативные и законодательная документация в области общественного питания	Консультант плюс	Интернет / Свободный

10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Стандартинформ(бессрочно)
2. -Техэксперт(30.10.2017)

11. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ЗАО Челябинский масложировой комбинат	454021, Челябинск, Молодогвардейцев, 47-А	Приборы и оборудование по контролю качества сырья и готовой продукции масложирового производства.
"Исследовательская лаборатория" кафедры "Теоретическая и прикладная химия" ЮУрГУ		Нормативно-техническая, методическая документация , лабораторное оборудование.
ОАО "Хлебпром"	454130, г. Челябинск, Молодогвардейцев, 2А	Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. Лабораторное оборудование , нормативно-техническая документация по контролю качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
Кафедра Технология и организация питания ЮУрГУ	454080, Челябинск, Проспект Ленина, 85	технологическое оборудование, лабораторное оборудование, нормативная документация, компьютеры