

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса

_____ В. В. Эрлих
07.11.2017

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

Практика Производственная (ознакомительная) 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)

02.11.2017

(подпись)

А. Д. Тошев

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

02.11.2017

(подпись)

Е. И. Щербакова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Способ проведения

Стационарная

Тип практики

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Форма проведения

Дискретная

Цель практики

Цель практики: систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у магистрантов навыков ведения самостоятельной научной работы, исследования и экспериментирования.

Задачи практики

Задачами практики являются:

а) изучение:

- патентных и литературных источников по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы;
- методов исследования и проведения экспериментальных работ;
- правил эксплуатации приборов и установок;
- методов анализа и обработки экспериментальных данных;
- физических и математических моделей процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
- информационных технологий в научных исследованиях,
- принципов организации компьютерных сетей и телекоммуникационных систем;
- требований к оформлению научно-технической документации;
- порядка внедрения результатов научных исследований и разработок;

б) выполнение:

- анализа, систематизации и обобщения научно-технической информации по теме исследований;
- теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач, включая математический (имитационный) эксперимент;
- анализа достоверности полученных результатов;
- сравнения результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- анализа научной и практической значимости проводимых исследований, а также

технико-экономической эффективности разработки;

– подготовки заявки на патент или на участие в гранте.

в) приобретение навыков:

– формулирования целей и задач научного исследования;

– выбора и обоснования методики исследования;

– работы с прикладными научными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок;

– оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов, докладов);

– работы на экспериментальных установках, приборах и стендах

Краткое содержание практики

Практика имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами: методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, разработка инновационных технологий в производстве продуктов питания, планирование и организация эксперимента, научно-исследовательская работа.

Практика является основой для изучения дисциплин: современные методы исследований сырья и продукции питания, технология специализированных продуктов питания, разработка нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания.

Содержание практики: выбор и обоснование направления исследования; анализ теоретических проблем в рамках выбранного направления исследований (патентный поиск, анализ научных статей, диссертационных работ, монографий); анализ методов исследования в соответствии с выбранным направлением исследования; разработка плана проведения исследований по выбранной тематике.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения при прохождении практики (ЗУНы)
ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Знать: методы и приемы философского анализа проблем, основные закономерности исторического процесса, природу лидерства и функциональной ответственности
	Уметь: самостоятельно анализировать социально-аналитическую и научную литературу, управлять работой коллектива и работать в команде.
	Владеть: навыками критического восприятия информации, иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.
ПК-4 способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества	Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное

и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	планирование и организацию; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания, функции и их принципы управления, их особенности и взаимосвязи
	Уметь:разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов, обеспечивать эффективную работу предприятия питания по производству и реализации продукции.
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	<p>Владеть:методами расчета потребности предприятия питания в сырье в зависимости от его сезонности и кондиции; рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования</p> <p>Знать: ассортимент продукции общественного питания, технологию приготовления; особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей; .</p> <p>Уметь:использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания.</p> <p>Владеть: методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания</p>

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Б.1.05 Методология проектирования	В.1.07 Современные методы

продуктов питания с заданными свойствами и составом В.1.06 Высокотехнологичные производства продуктов питания	исследований сырья и продуктов питания ДВ.1.06.01 Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания ДВ.1.07.01 Технология специализированных продуктов питания Научно-исследовательская работа (3 семестр)
--	--

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

Дисциплина	Требования
В.1.06 Высокотехнологичные производства продуктов питания	<p>Знать: методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.</p> <p>Уметь: использовать знания о зарубежных и отечественных технологиях производства продуктов питания.</p> <p>Владеть: навыками управления инновационными процессами в области производства высокотехнологичных продуктов питания</p>
Б.1.05 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	<p>Знать: химический состав, пищевую и биологическую ценность источников пищевого сырья; основы биологических процессов при переработке сырья микробиологические процессы при получении продуктов питания, влияние биопроцессов и физико-химических факторов на качество и свойства сырья и продуктов питания на его основе; биотехнологические подходы, принципы, методы в обработке сырья</p> <p>Уметь: использовать современные программные и технические средства информационных технологий; - использовать модели систем качества; принимать управленческие решения;</p> <p>Владеть: методологией разработки и анализом информационных потоков и информационных моделей; методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем</p>

4. Время проведения практики

Время проведения практики (номер уч. недели в соответствии с графиком) с 44 по 45

5. Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 3, часов 108, недель 2.

№ раздела (этапа)	Наименование разделов (этапов) практики	Кол-во часов	Форма текущего контроля
1	Организационный	10	собеседование
2	Производственный	88	собеседование
3	Заключительный	10	Защита отчета о прохождении практики

6. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный: выбор направления исследования, составление индивидуального графика прохождения практики	10
2	Производственный: - исследование теоретических проблем в рамках выбранного направления исследований (патентный поиск, анализ научных статей, диссертационных работ, монографий); - анализ методов исследования в соответствии с выбранным направлением; - составление плана проведения экспериментальных исследований	88
3	Заключительный: оформление отчета по практике, подготовка материала к публикации	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.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 05.09.2016 №1.

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
Заключительный	ОК-1 способностью к абстрактному	защита отчета о

	мышлению, анализу, синтезу	прохождении практики
Все разделы	ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-4 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	Дифференцированный зачет
Все разделы	ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Дифференцированный зачет
Организационный	ОК-1 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	собеседование
Производственный	ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	собеседование
Производственный	ПК-4 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	собеседование

8.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
собеседование	собеседование	Отлично: вопрос раскрыт полностью, студент показал отличные знания Хорошо: – вопрос раскрыт хорошо, с достаточной степенью полноты Удовлетворительно: вопрос раскрыт удовлетворительно, но имеются определенные существенные недостатки по полноте и содержанию ответа

		<p>Неудовлетворительно: в ответе приводятся бессистемные сведения, относящиеся к поставленному вопросу, но не дающие ответа на него;</p>
<p>защита отчета о прохождении практики</p>	<p>собеседование</p>	<p>Отлично: Работа выполнена в срок, на высоком уровне в соответствии с программой практики и индивидуальным планом. Магистрант проявил самостоятельность, творческий подход и высокий уровень профессиональной</p> <p>Хорошо: работа выполнена в срок, в соответствии с индивидуальным планом, но допущены незначительные просчеты методического характера</p> <p>Удовлетворительно: частичное выполнение намеченной программы, допущены просчеты методического характера, не на все вопросы даны ответы</p> <p>Неудовлетворительно: программа практиконе выполнена в установленные сроки, отчетная документация не соответствует требованиям</p>
<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Дифференцированный зачет проводится в устной форме, в комиссии, состоящей не менее чем из двух преподавателей.</p>	<p>Отлично: глубокие знания вопросов, студент свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Хорошо: студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Удовлетворительно: студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы на вопросы.</p> <p>Неудовлетворительно: студент затрудняется отвечать на</p>

		поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.
--	--	--

8.3. Примерный перечень индивидуальных заданий

Выбор и обоснование темы исследования:

- составление рабочего плана и графика выполнения исследования;
- проведение исследования (постановка целей и конкретных задач, формулировка рабочей гипотезы, обобщение и критический анализ трудов отечественных и зарубежных специалистов по теме исследования);
- составление библиографии по теме научно-исследовательской работы.

Изучить:

- методы исследования и проведения экспериментальных работ;
- правила эксплуатации исследовательского оборудования;
- методы анализа и обработки экспериментальных данных;
- физические и математические модели процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
- информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;
- требования к оформлению научно-технической документации;
- порядок внедрения результатов научных исследований и разработок.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Гурский, Д. А. Вычисления в Mathcad 12 Д. А. Гурский, Е. С. Турбина. - СПб. и др.: Питер, 2006. - 544 с.
2. Галеев, Э. М. Оптимизация : Теория. Примеры. Задачи [Текст] учеб. пособие для ун-тов Э. М. Галеев. - 4-е изд. - М.: URSS : ЛИБРОКОМ, 2012. - 335 с. ил.
3. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания [Текст] Ч. 1 Продукты растительного происхождения учеб. пособие для вузов по специальности 08.04.01 "Товароведение и экспертиза товаров" : в 2 ч. В. В. Шевченко и др. - СПб.: Троицкий мост, 2009. - 302, [1] с.
4. Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания [Текст] Ч. 2 Продукты животного происхождения учеб. пособие для вузов по специальности 08.04.01 "Товароведение и экспертиза товаров" : в 2 ч. В. В. Шевченко и др. - СПб.: Троицкий мост, 2009. - 197, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А.

Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.

2. ГОСТ Р 50763-2007 : Услуги общественного питания : Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия : утв. и введ. в действие 27.12.07 : взамен ГОСТ Р 50763-95 [Текст] Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2008. - 11 с.

3. ГОСТ Р 50764-2009 : Услуги общественного питания : Общие требования : утв. и введ. в действие 03.11.09 : взамен ГОСТ Р 50763-95 [Текст] Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2010. - 7 с.

4. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.

5. Санитарные правила и нормы : гигиенические требования по применению пищевых добавок : СанПиН 2.3.2.1293-03 : утв. 18.04.03 : введ. в действие 15.06.03 г. [Текст]. - М.: Омега-Л, 2007. - 273 с.

6. Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания: 2.3.2. Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов: СанПин 2.3.2.560-96: Утв. 24.10.96. - М.: Дашков и К, 2006. - 211, [1] с.

7. Санитарные правила и нормы. Продовольственное сырье и пищевые продукты: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы: СанПиН 2.3.2.1078-01: Утв. от 14.11.01 г. Ред. М. А. Подобед. - М.: Книга сервис, 2005. - 172 с.

8. Санитарные правила и нормы: Продовольственная торговля и общественное питание: Санитарные нормы и правила для предприятий продовольственной торговли: СанПиН 2.3.5.021-94: Утв. 30.12.94: Взамен СанПиН 04.04.91 Госкомсанэпиднадзор России. - М.: Книга сервис, 2005. - 92 с.

9. Справочник технолога общественного питания А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - 414, [1] с. ил.

10. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

11. ГОСТ 30390-95 / ГОСТ Р 50763-95 : Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия : введ. в действие 01.07.95 [Текст] Межгос. техн. ком. по стандартизации МТК 347 "Услуги торговли и общественного питания". - Минск: Межгосударственный совет по стандартизации, метролог, 2002

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Саломатов А.С. Основы научных исследований в технологии продуктов питания: учебное пособие / А.С. Саломатов, Е.И. Щербакова. - Челябинск, Издательский центр ЮУрГУ, 2014. - 62 с.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступность (сеть Интернет / локальная сеть; авторизованный / свободный доступ)
1	Дополнительная литература	Законодательные и нормативные документы для общественного питания и пищевой промышленности	Консультант плюс	Интернет / Свободный
2	Дополнительная литература	Григорьева, А.К. Смысловое чтение учебного и научного текста: теория и практика: учебное пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.К. Григорьева, И.И. Московкина. — Электрон. дан. — Москва : ФЛИНТА, 2016. — 176 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91043 .	Электронно-библиотечная система Издательства Лань	Интернет / Авторизованный
3	Основная литература	Наумова, Н.Л. Современные методы исследования качества продовольственного сырья и продуктов питания [Текст] : учеб. пособие / Н. Л. Наумова. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2012. URL http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000504416	Электронный каталог ЮУрГУ	Интернет / Свободный

10. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Консультант Плюс(31.07.2017)
2. -Гарант(31.12.2017)

11. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
----------------------------	-------------------------	---

Кафедра Технология и организация питания ЮУрГУ	454080, Челябинск, Проспект Ленина, 85	Компьютеры, технологическое оборудование (пароконвектомат, плиты электрические, микроволновая печь, холодильный и морозильный стенды), научно-исследовательское оборудование (спектрофотометр, фотоколориметр, вискозиметр, аквадистиллятор, сушильный аппарат, пенетрометр, термостаты воздушные и водяные, водяные и песочная бани, весы, центрифуга, рефрактометр, аппарат Сокслета).
--	---	--