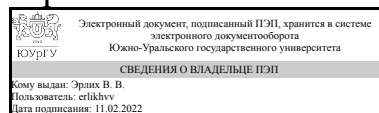


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

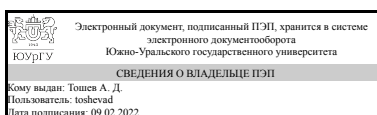
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика, научно-исследовательская работа
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Уровень Магистратура **форма обучения** очная
кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

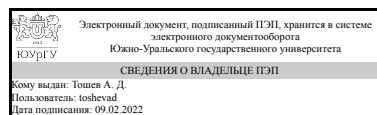
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению
подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания,
утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
д.техн.н., проф., профессор



А. Д. Тошев

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

научно-исследовательская работа

Форма проведения

Дискретно по периодам проведения практик

Цель практики

Систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, приобретение навыков организации и проведения научно-исследовательской работы в области переработки пищевого сырья и производства готовой продукции, а также опубликования и внедрения результатов НИР.

Задачи практики

- Анализ литературы и подбор направления;
- Приобретение навыков организации и проведения научно-исследовательских работ;
- овладение навыками составления и оформления научно-технической информации;
- приобретение навыков подготовки и представления результатов НИР (оформление отчетов, подготовка публикаций, докладов).

Краткое содержание практики

Анализ литературы и подбор направления. Методология проведения научно-исследовательской работы. Изучение и подбор методов исследования в рамках НИР.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-1 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания;	Знает:современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
	Умеет:использовать полученные знания в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;
	Имеет практический опыт:методологией проведения экспериментальных

исследований в области
высокотехнологических производств
продуктов питания.

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.02 История и методология науки и техники 1.О.09 Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания Производственная практика, научно-исследовательская работа (1 семестр)	ФД.02 Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания ФД.01 Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания Производственная практика, научно-исследовательская работа (4 семестр) Производственная практика, 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
1.О.09 Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	<p>Знает: Основные методы психологии с учётом специфики и профессиональной подготовки технологов. Методы анализа данных, необходимых для решения поставленных технико-экономических задач., методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, Знать общие закономерности функционирования и развития предприятия общественного питания, взаимосвязь основных элементов;, основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека</p> <p>Умеет: Организовывать индивидуальную и</p>

групповую деятельность людей с учётом их психологических особенностей. Управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами. Составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии., оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, Уметь применять инструментarii организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях;; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов

Имеет практический опыт: Средствами и методами управления персоналом. Способностью осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным, механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов, организовывать деловые переговоры, Иметь навыки применения инструментария в организации и планирования производства в тесной взаимосвязи со смежными экономическими дисциплинами (маркетинг, бухгалтерский учет, общий менеджмент, логистика, управление финансами, антикризисное управление и т.д.) для практических задач управления предприятием, Умение рационально использования сырья, направленного регулирования основных процессов,

	ответственных за показатели качества готовой продукции;
1.О.02 История и методология науки и техники	<p>Знает: самостоятельно анализировать религиозную, философскую, социально-политическую и научную литературу, основы планирования производства, основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках, Умение самостоятельно анализировать религиозную, философскую, социально-политическую и научную литературу, на основании научного анализа тенденций социального, экономического и духовного развития общества делать прогнозы и выдавать рекомендации, осуществлять поиск информации через библиотечные фонды, компьютерные системы информационного обеспечения, периодическую печать</p> <p>Умеет: Анализировать научную тенденцию социального, экономического и духовного развития общества делать прогнозы и выдавать рекомендации, осуществлять поиск информации через библиотечные фонды, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, использовать различные формы коммуникации на русском и иностранном языках для решения профессиональных задач, Умение самостоятельно анализировать религиозную, философскую, социально-политическую и научную литературу, на основании научного анализа тенденций социального, экономического и духовного развития общества делать прогнозы и выдавать рекомендации, осуществлять поиск информации через библиотечные фонды, компьютерные системы информационного обеспечения</p> <p>Имеет практический опыт: пользоваться поисковыми системами, компьютерных систем информационного обеспечения, периодическую печать, навыки планирования хозяйственной деятельности предприятия, навыками коммуникации на русском и иностранном языках, Умение самостоятельно анализировать религиозную, философскую, социально-политическую и научную литературу, на основании научного анализа тенденций социального, экономического и духовного развития общества делать прогнозы и выдавать рекомендации, осуществлять поиск информации</p>

	через библиотечные фонды, компьютерные системы информационного обеспечения, периодическую печать
Производственная практика, научно-исследовательская работа (1 семестр)	Знает: методологию проектирования продуктов с заданными свойствами и составом; Умеет: анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания; Имеет практический опыт: навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 9, часов 324, недель 16.

5. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Ознакомление с заданием на практику	20
2	Содержание работы определяется индивидуальным планом.	252
3	Подготовка отчета и документации	52

6. 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 25.08.2015 №01.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
------	---------	--------------	-----------------------	-----	-----------	---------------------------	------------------

			мероприятия				
1	2	Текущий контроль	дневник	0,4	3	<p>Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики.</p> <p>Содержание дневника практики оценивается на соответствие индивидуальному заданию, максимальный балл - 3. Весовой коэффициент мероприятия 0,4. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).</p> <p>Критерии оценивания: 3 балла - дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 2 балла - дневник предоставлен с нарушением установленного срока и полностью соответствует индивидуальному заданию, выданному руководителем от кафедры; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок</p>	дифференцированный зачет

						и необходимо внесение изменений с учетом индивидуального задания (частично соответствует индивидуальному заданию). 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию.	
2	2	Текущий контроль	анализ имеющей литературы	0,6	8	<p>Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Содержание отчета оценивается на соответствие индивидуальному заданию (максимальное количество 8 баллов) 8 баллов: отчет полностью соответствует индивидуальному заданию; 3 балла: отчет частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов: отчет, имеющий отклонения (соответствие индивидуальному заданию менее 70%) до защиты не допускается. Оформление отчета оценивается с учетом соответствия требованиям методических указаний. Отчет составлен с соблюдением требований методических указаний, исправление и доработка оформления отчета</p>	дифференцированный зачет

						не требуются. 1 балл: отчет, составлен с нарушением требований методических указаний, требуются исправление и доработка оформления отчета по практике. 0 баллов: отчет не соответствует требованиям методических указаний. Весовой коэффициент мероприятия 0,6. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
3	2	Промежуточная аттестация	отчет	-	15	<p>Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике;</p> <p>отзывы руководителей практики от организации и кафедры;</p> <p>характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета.</p> <p>Защита отчета по практике состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением</p>	дифференцированный зачет

					<p>соответствующего материала и ответы на заданные вопросы членов комиссии. 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией. при ответе допускает существенные ошибки.</p> <p>Максимальное количество баллов за защиту отчета – 15 баллов. На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по практике на основе</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						полученных оценок за контрольно- рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	
--	--	--	--	--	--	---	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; отзывы руководителей практики от организации и кафедры; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответы на заданные вопросы членов комиссии. 15 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы 10 баллов – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы 5 баллов – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией. при ответе допускает существенные ошибки. Максимальное количество баллов за защиту отчета – 15 баллов. На дифференцированном зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по практике на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ
-------------	---------------------	---------

		1	2	3
ПК-1	Знает: современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;	+	+	+
ПК-1	Умеет: использовать полученные знания в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;	+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: методологией проведения экспериментальных исследований в области высокотехнологических производств продуктов питания.	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст] учеб. пособие для бакалавров и специалистов М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 243 с. 21 см.
2. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Текст] учеб. пособие И. Н. Кузнецов. - М.: Дашков и К, 2013. - 282 с. 21 см.

б) дополнительная литература:

1. Функциональные продукты питания [Текст] учеб. пособие для вузов коллектив. авт. - М.: КНОРУС, 2017. - 304 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Научно-исследовательская работа: методические указания для студентов направления "Технология продукции и организация общественного питания" / сост. А.А. Рущиц. - Утверждено на заседании кафедры технологии и организации общественного питания 01.09.2016

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Красуля, О.Н. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие. [Электронный ресурс] / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. https://e.lanbook.com/
2	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Степычева, Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.1. Научные основы создания продуктов функционального питания. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2012. — 80 с. https://e.lanbook.com/

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Информационные ресурсы ФИПС(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
Лаборатория кафедры "Технология и организация общественного питания"	454080, Челябинск, пр Ленина, 85	Фотоколориметр КФК-3; центрифуга ОПС, термостат ТЖ- ТС- 16, весы аналитические Scout , весы аналитические ВЛР - 200; сушильный шкаф СЭШ – 3М; рефрактометр ИРФ – 454 Б2М; спектрофотометр ЮНИКО - 2804; микроскоп бинокулярный Микмед 5 (2 шт); микроскоп бинокулярный Микмед-1 В-1-20 (3 шт), аппарат для встряхивания АБУ – 6с, аквадистиллятор АЭ – 10 МО, анализатор влажности Эвлас 2, термостат электрический суховоздушный ТС – 1/80 СПУ, баня лабораторная ПЭ – 4310, аппарат сушильный АПС – 3 ЭВ, холодильник Атлант, центрифуга лабораторная, электрическая плита «Лысьва 411» - 2 шт., шкаф вытяжной ЛАБ – 1500 ШВН, анализатор жидкости «Флюорат» -02 – 2 М, рефрактометр, белизномер Блик - РЗ, аппарат для определения пенетрации ПН – 10У, анализатор консистенции ЭАК – 14, плита электрическая «Мечта»