

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения заочная

1 АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования и учебного плана подготовки магистров по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю подготовки Технология и организация производства продуктов питания.

1.2 Практика проходит в 2 семестре 1 курса и состоит из тесно взаимосвязанных модулей.

2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

2.1 Основная цель проведения производственной (преддипломной) практики – выполнение выпускной квалификационной работы.

2.2 Способы проведения практики: стационарная.

Стационарная практика проводится в образовательной организации или ее филиале, в котором обучающиеся осваивают образовательную программу, или в иных организациях, расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал.

2.3 Форма проведения практики.

Организация проведения практики осуществляется в следующей форме:

- непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой.

На производственную (преддипломную) практику студенты могут направляться индивидуально или группами.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

3.1 Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) и планируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций обучающегося) представлена в таблице 1 .

Таблица 1. Взаимосвязь планируемых результатов обучения при прохождении практики и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенций	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
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	Этап 1: основные производственные процессы, их последовательность Этап 2: технологии производства и переработки продуктов питания	Этап 1: управлять технологиями производства и переработки продуктов питания Этап 2: управлять производственными процессами	Этап 1: навыками применения достижения науки передового опыта организации общественного питания Этап 2: проведением научно-исследовательской работы, составлением схем, технологических операций
ПК-2- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы,	Этап 1: производственные и логистические	Этап 1: логически верно и аргументировано	Этап 1: проведением научно-исследовательской

деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	процессы Этап 2: методы анализа и оценки информации по деятельности предприятия	обосновать свои решения Этап 2: оценить решения других специалистов	работы, составлением схем, технологических операций Этап 2: к самостоятельному обучению новым методам исследования
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	Этап 1: методы оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса Этап 2: методы анализа и оценки информации по деятельности предприятия	Этап 1: выполнять расчеты экономической деятельности предприятия Этап 2: выполнять расчеты хозяйственной деятельности предприятия	Этап 1: применять достижения науки передового опыта в организации общественного питания Этап 2: проведением научно-исследовательской работы, составлением схем, технологических операций
ПК-5 - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	Этап 1: обосновать затраты на функционирование системы качества и безопасности продукции Этап 2: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Этап 1: логически верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов Этап 2: анализировать результаты своих научных экспериментов	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-6 - готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Этап 1: производственные и логистические процессы предприятия Этап 2: методы анализа и оценки информации по деятельности предприятия	Этап 1: умение логически верно и аргументировано обосновать свои решения Этап 2: умение оценить решения других специалистов	Этап 1: навыками самостоятельного обучения новым методам исследования Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-9 - способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-10 - способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	Этап 1: основные цели и задачи, приоритеты развития предприятия Этап 2: состава и содержания мероприятий по повышению конкурентно-способности	Этап 1: логически верно и аргументировано обосновать свои решения Этап 2: оценить решения других специалистов	Этап 1: навыками общения с коллегами, в т.ч. подчиненными Этап 2: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки
ПК-11 - способностью	Этап 1: затраты на	Этап 1: логически	Этап 1: навыками

анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	повышение качества продукции Этап 2: решения в стандартных и нестандартных ситуациях	верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов Этап 2: интерпретировать результаты научных экспериментов	обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-12 - способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Этап 1: затраты на повышение качества продукции Этап 2: решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Этап 1: интерпретировать результаты научных экспериментов Этап 2: логически верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов	Этап 1: навыками анализа полученных данных Этап 2: навыками обработки полученных данных

4 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2. Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ПК-10	Психология маркетинговой деятельности
ПК-2; ПК-3	История пищевых производств
ПК-1; ПК-3; ПК-5	Методы контроля качества пищевых продуктов
ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-10	Экономика и управление на предприятиях общественного питания

Таблица 3. Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/Практика
ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12	Задача выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)

5 ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики - согласно календарного учебного графика.

5.2 Общая продолжительность практики составляет 8 недель.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 12 зачетных единиц.

Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля с указанием номера осваиваемой компетенции в соответствии с ОПОП приведено в таблице 4.

Таблица 4. Распределение по разделам/этапам практики, видам работ, форм текущего контроля

Производственная практика 1 курс, 2 семестр

Разделы (этапы) практики	Зач. Ед.	Трудоёмкость			Результаты		№ осваиваемой компетенции по ОПОП
		Часов*	всего	контакт. работа	из	Кол-во дней	
1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость по Учебному плану	12	432	288	144	56		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
Раздел 1. Подготовительный этап	1	50	40	40	4		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
1.1 Изучение требований к качеству проведения технологических операций производства продуктов питания	1	50	40	40	2		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
Раздел 2. Экспериментальный этап	7	282	193	44	48		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
2.1 Планирование и рецептура производства продуктов питания, оценка их качества в зависимости от сырья и технологии	2	70	56	11	12		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
2.2 Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продуктов питания	2	71	56	11	12		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
2.3 Организация производства продуктов питания функционального назначения	2	71	46	11	12		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
2.4 Мониторинг состояния техники и подготовка ее к работе	1	70	35	11	12		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
Раздел 3. Заключительный этап	4	100	55	60	4		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
3.1 Подготовка рекомендаций по совершенствованию технологий производства продуктов питания	2	50	35	30	2		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
3.2 Составление отчета о прохождении научно-производственной практики, оформление дневника	2	50	20	30	2		ПК- 1,2,3,5,6,9,10, 11,12
Вид контроля	зачёт						

Консультации преподавателя по написанию отчета

5.3 Индивидуальные задания студентов на практике.

5.3.1 Во время прохождения практики студент обязан выполнять следующие виды индивидуального задания:

- вести дневник учета работы, согласно установленной форме;
- делать фото отдельных технологических процессов и др.;

- собрать материал по заданию на курсовую и дипломную работы (проекты) и для написания отчета о практике;
- оформить отчет о прохождении практики.

6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

6.1 По окончании практики обучающийся должен предоставить на кафедру следующие документы не позднее 7 календарных дней с даты начала занятий или окончания практики:

- заполненный дневник с отзывом (оценкой работы практиканта администрацией и старшим специалистом предприятия). Дневник должен быть заверен подписью ответственного лица и круглой печатью организации;

- отчет по практике. Отчет по практике подписывается обучающимся, проверяется и визируется руководителем практики. Защита отчетов производится в соответствии с установленным графиком защиты отчетов, но не позднее трех месяцев с начала учебного процесса. Нарушение сроков прохождения практики и сроков защиты считается невыполнением учебного плана. По результатам защиты отчетов, а также отзыва с места прохождения практики обучающимся выставляется оценка по практике;

- индивидуальное задание.

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1 Форма аттестации практики - зачет.

7.2 Время проведения аттестации по установленному расписанию.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший соответствующую документацию рабочий дневник, отчет по практике, характеристику с места прохождения практики и успешно защитивший отчет по практике.

7.4 Описание системы оценок.

7.4.1 По результатам прохождения практики начисляется максимум 100 баллов.

7.4.2 Критерии бально-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики формируются на кафедре, за которой закреплена дисциплина. Перечень критериев зависит от специфики практики.

Основные критерии:

- полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания, соответствующие программе практики – до 50 баллов;
- своевременное представление отчета, качество оформления – до 20 баллов;
- защита отчета, качество ответов на вопросы – до 30 баллов.

Форма фиксации с возможным вариантом критериев представлена в таблице 5.

Таблица 5. Структура формирования бально-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики.

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

7.4.3 Структура формирования балльно-рейтинговой оценки прохождения обучающимися практики определяется ведущим преподавателем, рассматривается и одобряется на заседании кафедры, утверждается в установленном порядке в составе программы практики.

7.4.4 Система оценок представлена в таблице 6.

Таблица 6. Система оценок

Диапазон оценки в баллах	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	Зачет
[95; 100]	A - (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85; 95)	B - (5)		
[70; 85)	C – (4)		
[60; 70)	D – (3+)		
[50; 60)	E – (3)	удовлетворительно – (3)	незачтено
[33,3; 50)	FX – (2+)		
[0; 33,3)	F – (2)	неудовлетворительно – (2)	

7.4.5 Прохождение всех этапов практики (выполнение всех видов работ) является обязательным. Набрав высокий балл за один из этапов практики, обучающийся не освобождается от прохождения других этапов.

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

8 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.1 Основная литература:

1.Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. И. Главчева, Е. И. Коваленко. — Электрон.текстовые данные. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 404 с.

2.Пилипенко, Т.В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : , 2018. — 118 с.

8.1.2 Дополнительная литература и Интернет-ресурсы

1.Организация, нормирование и оплата труда в агропромышленном комплексе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ М.К. Жудро [и др].— Электрон.текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2012.— 461 с.— ЭБС «IPRbooks»

2.Сучкова, Е. П. Разработка технической документации на новые пищевые продукты специального назначения [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е. П. Сучкова. — Электрон.текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 43 с.

3. ЭБС«IPRbooks»

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1. Программное обеспечение и информационные справочные системы.

JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ «Система тестирования знаний «JoliTest» от 16.06.2009 № 2009613178

Open Office Лицензия на право использования программного обеспечения Open Office\Apache, Версия 2.0, от января 2004 г.

10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения
Измерительные и технические приборы (весы технические, аналитические, вытяжной шкаф, муфельная печь, сушильные шкафы, лабораторная посуда, бюксы)	Мультимедиа проектор, ноутбук, интерактивная доска
Оборудование пищевых производств	
Персональные компьютеры	

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 20 ноября 2014 г. № 1482

Разработал/и: _____

В.Н. Яичкин