

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.04 (Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) 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 (преддипломная) практика (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) 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 5 семестре 3 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-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	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных

		профессиональной деятельности	
ПК-8 - способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: навыками обработки полученных данных 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 передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-13 - способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: владение навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-14 - способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Этап 1: цели и задачи системы методов изучения процессов производства продуктов питания Этап 2: содержание мероприятий, по стоимостной оценке, ресурсов предприятий питания	Этап 1: верно и аргументировано обосновать свои решения Этап 2: оценить решения других специалистов по анализу технологических процессов	Этап 1: опытом в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными Этап 2: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие	Этап 1: цели и задачи предприятий общественного питания Этап 2: приоритеты	Этап 1: логически верно и аргументировано обосновать свои	Этап 1: опытом в общении с коллегами, в т.ч. подчиненными

решения в области организации и нормирования труда предприятий питания	развития предприятий общественного питания	решения Этап 2: оценить решения других специалистов	Этап 2: навыками создания и поддержания в коллективе доброжелательной рабочей обстановки
ПК-16 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Этап 1: современные методы интерпретации данных Этап 2: принципы формирования и основные элементы технологических процессов производства продуктов питания	Этап 1: разрабатывать планы, программы проведения научных исследований Этап 2: разрабатывать методики внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания	Этап 1: навыками анализа полученных данных Этап 2: навыками самостоятельного обучения новым методам исследования
ПК-17 - способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: знать основные достижения передовых технологий	Этап 1: активно использовать передовые технологии в ходе осуществления своей профессиональной деятельности Этап 2: активно использовать достижения мировой науки в ходе осуществления своей профессиональной деятельности	Этап 1: владение навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-18 - владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Этап 1: методы обоснования задач исследования Этап 2: методы экспериментальной работы	Этап 1: верно и аргументировано интерпретировать и представить результаты своих научных экспериментов Этап 2: интерпретировать результаты научных экспериментов	Этап 1: владение навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных

4 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблицу 2. Перечень дисциплин, для которых Производственная (преддипломная) практика является основополагающей, представлен в таблице 3.

Таблица 2. Требования к пререквизитам практики

Компетенция	Дисциплина
ПК-4	Методы контроля качества пищевых продуктов
ПК-17; ПК-18;	Специальные виды питания
ПК-13	Высокотехнологичные производства продуктов питания
ПК-9; ПК-14; ПК-15;	Экономика и управление на предприятиях общественного питания
ПК-14, ПК-15, ПК-16	Оптимизация технологических процессов общественного питания
ПК-8; ПК-9	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Таблица 3. Требования к постреквизитам практики

Компетенция	Дисциплина/ практика
ПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18	Защита 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 12 недель.

5.3 Общая трудоёмкость практики составляет 18 зачетных единиц.

Распределение по разделам 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

Разделы (этапы) практики	Трудоёмкость					Результаты	
	Зач. Ед.	Часов*			Кол-во дней	форма текущего контроля	№ осваиваемой компетенции по ОПОП
		всего	контакт. работа	из			
1	2	3	4	5	6	7	8
Общая трудоемкость по учебному плану	18	648	432	216	72	Консультации преподавателя по написанию отчета	ПК-4, 8,9, 13,14,15,16, 17,18
Раздел 1. Подготовительный этап	6	216	144	72	24		ПК-4,8,13,14,17
1.1 Картотека литературных источников, к которым относятся монографии, авторефераты диссертаций, диссертации, статьи в сборнике научных трудов, статьи в научных журналах, и прочее. Всего нужно указать не менее 30 источников	6	216	144	72	24		ПК-4,8,13,14,17
Раздел 2. Экспериментальный этап (лабораторные исследования)	6	216	144	72	24		ПК-4, 8,9, 13,14,15,16, 17,18
2.1 Организация работ в лаборатории	3	108	72	36	12		ПК-4,13,14,15,17
2.2 Обработка и анализ данных	3	108	72	36	12		ПК-4,14,16,17
Раздел 3. Заключительный этап	6	216	144	72	24		ПК-4,14,18
3.1 Обработка и анализ полученной информации	3	108	72	36	12		ПК-14,17,18
3.2 Подготовка отчёта по практике	3	108	72	36	12		ПК-4, 8,9, 13,14,15,16, 17,18
Вид контроля	зачёт						

5.4 Индивидуальные задания студентов на практике.

5.4.1 Примерный перечень вариантов индивидуальных заданий:

- провести литературный и патентный поиск решения научной задачи, сформулировать теоретическую и практическую актуальность и значимость поставленной цели;
- сформулировать необходимую методику проведения исследований, сопутствующих наблюдений и учетов для доказательства объективности полученных результатов;
- в соответствии с разработанной методикой провести эксперимент с соблюдением всех требований стандартных методических указаний ведущих научных учреждений;
- провести математическую обработку полученных результатов и доказать их причинную зависимость от изучаемых приемов;
- провести экономическую рекомендуемых приемов в сравнении с традиционными;
- оформить полученные результаты в виде отчета по практике (выпускной квалификационной работы)

5.4.2 Во время прохождения практики студент обязан выполнять следующие виды самостоятельной работы:

- вести дневник учета работы, согласно установленной форме;
- делать фото отдельных технологических процессов и др.;
- собрать материал по заданию на дипломную работы (проекты) и для написания отчета о преддипломной 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 практики 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 - зачёт.

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

1.Коломейченко, А.С. Информационные технологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Коломейченко, Н.В. Польшакова, О.В. Чеха. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 228 с.

2.Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— ЭБС «IPRbooks»

8.2. Дополнительная литература и Интернет-ресурсы

1. Романова, Н.К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.К. Романова, Е.С. Селю, О.А. Решетник. — Электрон.дан. — Казань : КНИТУ, 2016. — 96 с.

2. Плотникова, Т. В. Организация детского питания [Электронный ресурс] / Т. В. Плотникова. — Электрон.текстовые данные. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. — 335 с.

3. Толпегина О.А. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности. В 2 ч. Ч. 1: / О.А. Толпегина, Н.А. Толпегина. – 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. – 363 с. (ЭБС ЮРАЙТ).

4. Васько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под ред. Д. П. Маевский. — Электрон.текстовые данные. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с.

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: _____ Яичкин В.Н.