

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.В.03(П) Научно-производственная 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 Научно-производственная 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 Научно-производственная практика проходит в 4 семестре 2 курса и состоит из тесно взаимосвязанных модулей.

## **2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБЫ И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ**

2.1 Основная цель проведения научно-производственной практики – получение производственных навыков по организации технологических процессов с использованием современного оборудования и технологий в условиях перерабатывающих предприятий и предприятий общественного питания

- овладение навыками постановки актуальных научных проблем для решения в процессе эксперимента, методиками проведения НИР, проведением самостоятельного исследования

### **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**

**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-7 - способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий продукции питания	Этап 1: умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии Этап 2: умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки	Этап 1: владение навыками обработки полученных данных Этап 2: владение навыками анализа полученных данных

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: в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии Этап 2: в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных
ПК-19 - готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Этап 1: цели и задачи аналитического обеспечения Этап 2: цели и задачи изучения проведения экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Этап 1: использовать полученные результаты для подготовки отчетов, рефератов Этап 2: использовать полученные результаты для подготовки публикаций, публичный обсуждений	Этап 1: навыками обработки полученных данных на уровне систематизации результатов Этап 2: навыками анализа полученных данных на уровне систематизации результатов
ПК-20 - способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	Этап 1: требования, предъявляемые к качеству сырья Этап 2: методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Этап 1: разрабатывать планы, программы внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания Этап 2: разрабатывать методики проведения научных исследований	Этап 1: навыками разработки методов идентификации пищевого сырья Этап 2: навыками разработки экспресс-методов контроля продукции питания
ПК-21 - способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Этап 1: требования к исследованиям параметров производства продуктов Этап 2: требования к оптимизации параметров производства продуктов	Этап 1: требования, предъявляемые к качеству сырья Этап 2: искать оптимальные решения при создании новой продукции питания	Этап 1: навыками разработки автоматизированных систем управления Этап 2: технологиями производства продукции питания
ПК-22 - способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Этап 1: современные методы интерпретации данных Этап 2: методы обоснования задач исследования, экспериментальной работы	Этап 1: работать с коллективом Этап 2: принимать управленческие решения	Этап 1: навыками разработки методов экспериментальной работы Этап 2: навыками внедрения результатов научных исследований
ПК-23 - способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием	Этап 1: основные достижения мировой науки Этап 2: основные достижения передовых технологий	Этап 1: активно использовать передовые технологии Этап 2: использовать достижения мировой науки	Этап 1: навыками обработки полученных данных Этап 2: навыками анализа полученных данных

современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания			
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	Этап 1: методики анализа результатов научных исследований Этап 2: методики внедрения результатов научных исследований	Этап 1: оформлять документы, методики проведения исследований свойств сырья Этап 2: оформлять документы полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания	Этап 1: навыками составления научно-технической документации Этап 2: навыками оформления научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

#### 4 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых научно-производственная практика является основополагающей, представлен в табл. 3.

**Таблица 2. Требования к пререквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/практика
ПК-7, ПК-23	Специальные виды питания
ПК-19; ПК-20; ПК-23; ПК-24	Защита интеллектуальной собственности
ПК-8	Анализ экономической деятельности предприятий питания
ПК-20; ПК-21; ПК-22	Оптимизация технологических процессов общественного питания

**Таблица 3. Требования к постреквизитам практики**

Компетенция	Дисциплина/практика
ПК-8	Производственная (преддипломная) практика
ПК-7; ПК-8; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24	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 – 4 недели
- 5.3 Общая трудоёмкость научно-производственной практики составляет 6 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	Зач. Ед.	Трудоёмкость			Результаты		№ осваиваемой компетенции по ОПОП
		всего	конткт. работа	из	Кол-во дней		
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Общая трудоемкость по Учебному плану</b>	9	216	144	72	26		ПК-7; ПК-8; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Раздел 1. Подготовительный этап	3	20	10	20	3		ПК-7,8,19,21,22
1.1 Знакомство с предприятием. Инструктаж по технике безопасности	1	7	4	5	1		ПК-7,8,22
1.2 Работа с организационными документами	1	7	4	5	1		ПК-7,8
1.3 Ознакомительная экскурсия по производству	1	6	2	10	1		ПК-7,8,19,21
Раздел 2. Экспериментальный этап	3	176	124	40	19		ПК-7,8,19,20,21,23,24
2.1 Изучение ассортимента и организации производства	1.5	88	62	20	4		ПК-7,8,19,20,23,24
2.2 Изучение технологии производства блюд, участие в производственном процессе	1.5	88	62	20	15		ПК-7,8,20,21,23,24
Раздел 3. Заключительный этап	3	20	10	12	4		ПК-7,8,19,20,21,22,23,24
3.1 Обработка и анализ полученной информации	1.5	10	5	6	2		ПК-7,8,19,21,23,24
3.2 Подготовка отчёта по практике	1.5	10	5	6	2		ПК-7,8,19,20,21,22,23,24
<b>Вид контроля</b>	зачёт						

- 5.3 Индивидуальные задания студентов на практике.
- 5.3.1 Во время прохождения практики студент обязан выполнять следующие виды индивидуальные 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 научно-производственной практике;
  - оформить отчет о прохождении практики.
- 5.3.2 В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения:
- основные достижения мировой науки;

- основные достижения передовых технологий производства продуктов питания;
- умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать передовые технологии;
- умение в ходе осуществления своей профессиональной деятельности активно использовать достижения мировой науки
- владения навыками обработки полученных данных;
- владения навыками анализа полученных данных;
- навыками проведения экспериментов, испытаний, анализа их результатов;
- использовать полученные результаты для подготовки отчетов, рефератов, публикаций, публичных обсуждений
- навыками обработки, анализа полученных данных, на уровне систематизации результатов
- методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; разрабатывать планы, программы, и методики проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания
- навыками разработки методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания
- требования к исследованиям и оптимизации параметров производства продуктов
- искать оптимальные решения при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству
- современные методы интерпретации данных, методы обоснования задач исследования,
- принимать управленческие решения с учетом различных мнений

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

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:

1. Основные направления развития высокотехнологичных производств продуктов питания в России и за рубежом
2. Принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания
3. Теоретические основы управления качеством
4. Высокотехнологичное производство продуктов питания как понятие.
5. Зарубежные технологии производства продуктов питания

6. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России
7. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания
8. Энергоресурсосберегающие технологии, цель и задачи их применения.
9. Высокотехнологичное оборудование предприятий питания - основные направления разработки и применения
10. Значение автоматизированных средств управления в повышении качества продукции и уровня обслуживания
10. Функциональное питание как направление развития высокотехнологичных производств.
11. Использование микронизированных продуктов как направление развития высокотехнологичных производств.
12. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.
13. Теория сбалансированного питания.
14. Теория адекватного питания
15. Теория рационального питания.
16. Задачи здорового питания
17. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания
18. Профилактическое питание взрослого населения.
19. Виды профилактического питания.
20. Факторы, влияющие на энергетическую ценность профилактических продуктов питания.

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

### **8.1.1 Основная литература**

1. Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с.

2. Управление качеством [текст]: учебное пособие / В.И. Гиссин.-2-е изд., доп., и перераб., - Москва.; Ростов-на-Дону: МарТ, 2003.-400с.

### **8.1.2 Дополнительная литература и Интернет-ресурсы**

1. Лебедев А.Н. Личность в системе маркетинговых коммуникаций [Электронный ресурс]/ Лебедев А.Н., Гордякова О.В.— Электрон.текстовые данные.— М.: Институт психологии РАН, 2015.— 304 с. - 4rЭБС «IPRbooks»

2. 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: \_\_\_\_\_ Яичкин В.Н.