

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки (специализация) Технология и организация общественного питания

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

1. АННОТАЦИЯ

1.1 Производственная технологическая практика (далее по тексту – практика) входит в состав практики основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее по тексту ОПОП ВО) и учебного плана подготовки магистрантов по направлению подготовки/специальности 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания профилю подготовки/специализации Технология и организация производства продуктов питания.

1.2 Практика проходит в 2 курсе(ах) в 4 семестре(ах). и состоит из:

1. Подготовительный этап
Вводный инструктаж по технике безопасности и правила поведения на предприятии
2. Изучение требований к качеству проведения технологических операций производства продуктов питания
3. Производственно - технологический этап
Планирование и рецептура производства продуктов питания, оценка их качества в зависимости от сырья и технологии
4. Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продуктов питания
5. Организация производства продуктов питания различного назначения
6. Мониторинг состояния техники и подготовка ее к работе
7. Заключительный этап
Подготовка рекомендаций по совершенствованию технологий производства продуктов питания
8. Составление отчета о прохождении технологической практики, оформление дневника

2. Вид и тип практики, способы и формы ее проведения

2.1 Тип практики: производственная.

Основными целями практики являются:

получение производственных навыков и освоении технологий приготовления основных продуктов питания , а так же функционального и специального назначения

2.2 Способы проведения практики: выездная, 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. Выездная практика проводится в том случае, если место ее проведения расположено вне населенного пункта, в котором расположена образовательная организация или филиал. Выездная практика может проводиться в полевой форме в случае необходимости создания специальных условий для ее проведения.

2.3 Формы проведения практики: непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных образовательной программой

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) |
|--|---|---|
| <p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> | <p>УК-1.1 Критически анализирует проблемную ситуацию, находит информацию для решения поставленной задачи</p> | <p><i>Знать:</i> решения проблемных ситуаций и задач <i>Уметь:</i> анализировать и находить информацию в сложных ситуациях <i>Владеть:</i> навыками анализа и методиками решений в проблемных ситуациях</p> |
| | <p>УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения проблемных ситуаций, оценивая их достоинства и недостатки</p> | <p><i>Знать:</i> варианты решения проблемных ситуаций <i>Уметь:</i> оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения <i>Владеть:</i> методикой решения проблемных ситуаций</p> |
| | <p>УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> | <p><i>Знать:</i> логичное построение и оценку различных мнений и интерпретаций <i>Уметь:</i> формировать собственное суждение <i>Владеть:</i> логичными и аргументированными суждениями и оценками</p> |
| <p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> | <p>УК-4.1 Использует современные коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> | <p><i>Знать:</i> информационные технологии и работу в коммуникационных системах <i>Уметь:</i> использовать современные коммуникативные системы в процессе решений стандартных задач <i>Владеть:</i> иностранным языком и коммуникационными технологиями</p> |
| | <p>УК-4.2 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные взаимодействия с партнерами.</p> | <p><i>Знать:</i> иностранный язык в пределах делового общения <i>Уметь:</i> подбирать приемлемый стиль делового общения на иностранном и государственном языках <i>Владеть:</i> вербальным и невербальным взаимодействием с партнером</p> |
| | <p>УК-4.3 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в</p> | <p><i>Знать:</i> интегративные умения для общения <i>Уметь:</i> сотрудничать в коллективе</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | коммуникации общения | <i>Владеть:</i> диалогическим общением для сотрудничества в коммуникации общения |
| УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | УК-5.1 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития, включая мировые религии, философские и этические учения | <i>Знать:</i> историю, философию и мировые религии <i>Уметь:</i> уважительно относиться к историческому наследию различных социальных групп <i>Владеть:</i> социально-культурными традициями различных этнических групп |
| | УК-5.2 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции. | <i>Знать:</i> основные этнические группы в рамках региона и страны <i>Уметь:</i> взаимодействовать с людьми различных социально-культурных групп и особенностей <i>Владеть:</i> навыками выполнения профессиональных задач с учетом социально-культурных групп |
| | УК-5.3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. | <i>Знать:</i> традиции различных социально-культурных групп <i>Уметь:</i> взаимодействовать в рамках саморазвития с различными культурными группами <i>Владеть:</i> информацией о культурных особенностях и традициях различных социальных групп |
| ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК-2.1 Решает задачи по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | <i>Знать:</i> задачи производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> совершенствовать технологические процессы производства <i>Владеть:</i> технологией производства продукции различного назначения |
| | ОПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции различного назначения | <i>Знать:</i> современные технологии производства продукции различного назначения <i>Уметь:</i> обосновывать современные технологии производства <i>Владеть:</i> технологиями производства продукции различного назначения |
| ОПК-2 Способен разрабатывать | ОПК-2.3 Осуществляет контроль за соблюдением | <i>Знать:</i> технoхимический контроль на предприятии при |

| | | |
|--|--|--|
| мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | производстве продукции различного назначения <i>Уметь:</i> осуществлять контроль за соблюдением процессов производства продукции различного назначения <i>Владеть:</i> методикой определения качества продукции различного назначения |
| ПК-3 Способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса | ПК-3 .1 Находит и использует необходимую информацию о приоритетных направлениях управления и планирования производственным процессом | <i>Знать:</i> приоритетное направления управления и планирования производственным процессом <i>Уметь:</i> находить и использовать необходимую информацию в приоритетных направлениях <i>Владеть:</i> информационными технологиями при управлении и планирования производственным процессом |
| ПК-4 Способен оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции | ПК-4 .1 готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения | <i>Знать:</i> различные виды нестандартных ситуаций на производстве <i>Уметь:</i> нести социальную и этическую ответственность за принятие решений <i>Владеть:</i> вариантами решениями в нестандартных ситуациях на производстве |

4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2. Перечень дисциплин, для которых практика «Производственная технологическая практика» является основополагающей, представлен в табл. 3.

Таблица 2. – Требования к пререквизитам практики

| Компетенция | Дисциплина/Практика |
|-------------|---|
| УК-1 | Защита интеллектуальной собственности Психология маркетинговой деятельности Философские проблемы науки и техники Оптимизация технологических процессов общественного питания |

| | |
|-------|---|
| УК-4 | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания Физиология питания Планирование и прогнозирование в общественном питании Профессиональный иностранный язык Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции |
| УК-5 | Философские проблемы науки и техники Профессиональный иностранный язык |
| ОПК-2 | Пищевые и биологические добавки |
| ПК-3 | Физиология питания Технология продуктов питания специализированного назначения Современные аспекты производства продуктов детского питания Этноконфессиональные ценности История пищевых производств |
| ПК-4 | Методы контроля качества пищевых продуктов Научные основы технологии функциональных продуктов питания Пищевые и биологические добавки Технология продуктов питания лечебного и профилактического назначения |

Таблица 3 – Требования к постреквизитам практики

| Компетенция | Дисциплина/Практика |
|-------------|--|
| УК-1 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа |
| УК-4 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы |
| УК-5 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы |
| ОПК-2 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы |
| ПК-3 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы |
| ПК-4 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа |

5. ОБЪЕМ, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

5.1 Время проведения практики согласно - календарного учебного графика.

5.2 Продолжительность практики составляет 10 недель.

5.3 Общая трудоёмкость учебной/производственной практики составляет 15 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

| Разделы (этапы) практики | Трудоёмкость | | | | Результаты | | |
|--|--------------|-------|-------------------|-------------------------|-------------|----------------------------------|---|
| | Зач.ед. | Часов | | | Кол-во дней | форма текущего контроля | Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции |
| | | всего | контактная работа | Выполнение инд. задания | | | |
| Общая трудоёмкость по учебному плану | 15 | 540 | 360 | 180 | | | |
| 1. Подготовительный этап Вводный инструктаж по технике безопасности и правила поведения на предприятии | | 72 | 72 | | | УК-1.1, ПК- 4 .1 | |
| 2. Изучение требований к качеству проведения технологических операций производства продуктов питания | | 36 | | 36 | | ОПК-2.3, ПК- 3 .1 | |
| 3. Производственно - технологический этап Планирование и рецептура производства продуктов питания, оценка их качества в зависимости от сырья и технологии | | 72 | 72 | | | УК-4.1, УК- 4.3, УК-5.3, ОПК-2.2 | |
| 4. Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продуктов питания | | 72 | 72 | | | УК-5.2, ОПК- 2.3 | |
| 5. Организация производства продуктов питания различного назначения | | 72 | 72 | | | УК-4.3, ОПК- 2.2, ПК-3 .1 | |

| | | | | | | | |
|---|----------------|----|----|----|--|--|--------------------------|
| 6. Мониторинг состояния техники и подготовка ее к работе | | 72 | 72 | | | | УК-1.2, УК- 4.1, ОПК-2.1 |
| 7. Заключительный этап Подготовка рекомендаций по совершенствованию технологий производства продуктов питания | | 72 | | 72 | | | УК-1.3, УК-5.1 |
| 8. Составление отчета о прохождении технологической практики, оформление дневника | | 72 | | 72 | | | УК-1.3, УК- 4.2, ОПК-2.2 |
| Вид контроля | Экзамен | | | | | | |

5.3 Выполнение индивидуального задания студентов на практике.

Варианты индивидуальных заданий на практику:

-Концепция системы обеспечения безопасности и качества продовольствия в Российской Федерации

-Методологическая основа системы обеспечения безопасности и качества продовольствия.

-Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и сырья .

-Обязательная информация о товаре.

-Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.

-Основы фальсификации в России

-Виды фальсификации

-Классификация пищевых добавок.

-Применение пищевых добавок.

-Схема определения токсической безопасности пищевой добавки.

-Понятие биологически активных добавок

-Применение пищевых активных добавок

-Профилактическое питание взрослого населения.

-Виды профилактического питания.

-Факторы, влияющие на энергетическую ценность профилактических продуктов питания.

-Биологическая ценность продуктов питания.

-Профилактические продукты питания для спортсменов.

-Порядок составления рецептуры профилактических продуктов питания для спортсменов.

-Профилактические продукты питания для детей.

-Технологии приготовления профилактических продуктов питания для детей.

-Пищевая ценность профилактических продуктов питания.

-Факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов питания. . Рецептуры приготовления профилактических продуктов питания для беременных.

-Теория сбалансированного питания.

-Теория адекватного питания

-Теория рационального питания.

-Задачи здорового питания

- Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания
- Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки
- Фортификация продуктов питания.

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 Экзамен.

7.2 Время проведения аттестации с 12.01.2026 г. по 23.03.2026 г.

7.3 Зачет получает обучающийся, прошедший практику, представивший дневник по практике, отчёт 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] | A - (5+) | отлично – (5) | зачтено |
| [85; 95) | B - (5) | | |
| [70; 85) | C– (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

8.1.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1.Александровский, С. А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие / С. А. Александровский. — Казань : КНИТУ, 2012. — 132 с. (ЭБС «Лань»)

2.Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, Лань, 2021. — 416 с. (ЭБС «Лань»)

3.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.

4.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.

5. 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 учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

1.Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. (ЭБС «Лань»)

2.Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : ВГУИТ, 2010. — 324 с. (ЭБС «Лань»)

3.Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : СтГАУ, 2018. — 64 с. (ЭБС «Лань»)

4.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.

5.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.—204с.

8.1.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины -тематическое содержание дисциплины;

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ

9.1 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. MS Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

9.2 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Консультант + .
2. Гарант .

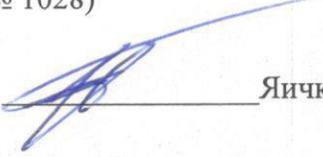
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Кафе, рестораны, столовые г.Оренбурга и Оренбургской области различной формы собственности, которые соответствуют для прохождения производственной организационно-управленческой практики по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 14.08.2020 г. № 1028)

Разработал(и):

Заведующий кафедрой, к.с/х.н.


Яичкин Владимир Николаевич

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 7 от 17.01.2024 г.

Зав. кафедрой


Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол № 5 от 02.02.2024 г.

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств


Васильев Игорь Владимирович