

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии
переработки продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического
совета университета (протокол № 10
от 22 июня 2023 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
 С.В. Соловьёв
«22» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Направленность (профиль) - Технология продуктов функционального и
профилактического питания

Квалификация - магистр

Мичуринск – 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ	3
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	22
4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	24
5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	25
6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ	26
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТ-ТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	29
8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	33
9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ	35
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	36
ПРИЛОЖЕНИЯ	43

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ

При реализации ОПОП ВО магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология продуктов функционального и профилактического питания предусмотрена производственная преддипломная практика.

Вид практики – производственная. Тип производственной практики – производственная преддипломная практика. Способ проведения практики – стационарная. Форма проведения практики – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Цель производственной преддипломной практики заключается в формировании и развитии профессиональных знаний, умений и навыков в сфере технологии продукции и организации общественного питания; разработке и апробации на практике оригинальных научных предложений и идей, используемых при подготовке выпускной квалификационной работы; овладении современными инструментариями науки для поиска и интерпретации современной информации.

При проведении практики организуется практическая подготовка путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может быть организована:

- непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки;

- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между университетом и профильной организацией.

Задачами производственной преддипломной практики являются:

- расширение, систематизация и закрепления теоретических знаний;
- изучение фундаментальной и периодической литературы, нормативных и методических материалов по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе;
- подтверждение актуальности и практической значимости избранной темы выпускной квалификационной работы, обоснования степени разработанности научной проблемы;
- умение проводить анализ, полученных данных;
- получение навыков применения различных методов научного исследования;
- сбор, анализ и обобщение научного материала, в том числе математическая обработка материала по теме ВКР;
- сбор и аналитическое обобщение теоретического и эмпирического материала для дальнейших научных публикаций;
- практическое участие в научно-исследовательской работе коллектива организации (структурного подразделения), в которой обучающийся проходит производственную преддипломную практику;
- подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики.

Требования к организации производственной преддипломной практики определены следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания от 14.08.2020 № 1028;

- приказ Минобрнауки России "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" от 21.08.2020 № 1076;

- приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;

- профессиональный стандарт 22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15. 06.2020. №329н)

- Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;

- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:

- для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

Данный тип практики проводится в форме практической подготовки.

При проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная преддипломная практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлены Положением об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «Мичуринский государственный аграрный университет», утвержденным ректором от 23.09.2016.

Продолжительность рабочего дня при прохождении производственной преддипломной практики в организациях для лиц с ограниченными возможностями здоровья, являющихся инвалидами I и II групп, составляет не более 35 часов в неделю (статья 92 ТК РФ).

Производственная преддипломная практика для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – могут быть организованы посредством дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Практика в условиях обучения с применением ДОТ предусматривает предоставление отчетной документации на кафедру в установленные сроки в электронном (отсканированные документы) и/или бумажном варианте.

Защита отчета по практике обучающихся с применением ДОТ допускается с использованием компьютерных средств контроля знаний и средств телекоммуникации.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен освоить следующие трудовые функции:

Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/01.7)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/01.7

Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продук-

ции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продукции общественного массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продукции общественного питания общественного массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Проведение исследований свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами с учетом норм физиологических потребностей населения в пищевых веществах и энергии

Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

трудовые функции:

Управление испытаниями и внедрением новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/02.7)

Трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания Е/02.7

Организация выпуска новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации

Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Прохождение производственной преддипломной практики должно способствовать формированию у обучающегося следующих компетенций:

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования со-

временных методов и разработки новых технологических решений

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания

ОПК-5. Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

ПК-1 Способен разрабатывать технологические решения, технологию продукции общественного питания и новую продукцию для функционального и профилактического питания

ПК-2 Умеет проводить исследования свойств продовольственного сырья для разработки новой продукции общественного питания

ПК-3 Способен применять современные информационные технологии, управлять испытаниями и проводить оценку соответствия опытных партий новых видов продукции общественного питания

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1 _{УК-1} – Знает принципы и осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач	Не знает принципы и не осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач	Удовлетворительно знает принципы, но не осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач	Хорошо знает принципы и хорошо осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач	Отлично знает принципы и осуществляет сбор, отбор и обобщение информации для решения профессиональных задач
ИД-2 _{УК-1} – Умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности	Не умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности	Частично умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности	Хорошо умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности	Отлично умеет анализировать и систематизировать данные для принятия решений в различных сферах деятельности
ИД-3 _{УК-1} – Предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода	Не предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода	Удовлетворительно предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода	Знает и предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода	Отлично знает и предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного подхода
ИД-4 _{УК-1} – Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывает стратегию действий	Не способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий	Частично умеет осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий	Хорошо умеет осуществлять критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывать стратегию действий	Отлично осуществляет критический анализ проблемных ситуаций и вырабатывает стратегию действий

УК-2 ИД-1 _{УК-2} – Анализирует поставленную цель и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности	Не анализирует поставленную цель и не формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности	Удовлетворительно анализирует поставленную цель, но не формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности	Хорошо анализирует поставленную цель и хорошо формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности	Отлично анализирует поставленную цель и формулирует задачи, которые необходимо решить для ее достижения в профессиональной деятельности
ИД-2 _{УК-2} – Выбирает нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач	Не способен выбирать нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач	Не точно выбирает нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач	Адекватно выбирает нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач	Правильно выбирает нормативно-технические документы и применяет их для решения поставленных задач
ИД-3 _{УК-2} – Владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта	Не владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта	Частично владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта	Хорошо владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта	Отлично владеет методиками и методами разработки цели, задач и продолжительности проекта
ИД-4 _{УК-2} – Предлагает возможные пути и условия внедрения результатов проекта в практику	Не знает и не предлагает возможные пути и условия внедрения результатов проекта в практику	Удовлетворительно знает, но не предлагает возможные пути и условия внедрения результатов проекта в практику	Хорошо знает и предлагает возможные пути и условия внедрения результатов проекта в практику	Отлично знает и предлагает возможные пути и условия внедрения результатов проекта в практику
УК-3 ИД-1 _{УК-3} – Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Не способен вырабатывать стратегию командной работы и на ее основе не организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Частично способен вырабатывать стратегию командной работы и на ее основе удовлетворительно организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Хорошо способен вырабатывать стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	Отлично способен вырабатывать стратегию командной работы и на ее основе не организует отбор членов команды для достижения поставленной цели
ИД-2 _{УК-3} – Умеет применять нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Не умеет применять нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Удовлетворительно умеет применять нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Хорошо умеет применять нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде	Отлично умеет применять нормы социального взаимодействия для реализации своей роли в команде
ИД-3 _{УК-3} – Планирует и кор-	Не способен планировать и не	Частично планирует и удовле-	Грамотно планирует и хорошо	Свободно планирует и отлично

ректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	творительно корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде
ИД-4 _{УК-3} – Организует обсуждение результатов работы команды, принимает ответственность за общий результат	Не умеет организовывать обсуждение результатов работы команды, не принимает ответственность за общий результат	Удовлетворительно умеет организовывать обсуждение результатов работы команды, частично принимает ответственность за общий результат	Хорошо организует обсуждение результатов работы команды, но не принимает ответственность за общий результат	Отлично организует обсуждение результатов работы команды, принимает ответственность за общий результат
ИД-5 _{УК-3} – Понимает и знает особенности формирования эффективной команды	Не понимает и не знает особенности формирования эффективной команды	Частично понимает и удовлетворительно знает особенности формирования эффективной команды	Хорошо понимает и знает особенности формирования эффективной команды	Отлично понимает и знает особенности формирования эффективной команды
УК-4 ИД-1 _{УК-4} – Принимает участие в академических и профессиональных дискуссиях, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	Не принимает участие в академических и профессиональных дискуссиях, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	Частично принимает участие в академических и профессиональных дискуссиях, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	Не в полной мере принимает участие в академических и профессиональных дискуссиях, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)	Всегда принимает участие в академических и профессиональных дискуссиях, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)
ИД-2 _{УК-4} – Применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Не умеет применять правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Удовлетворительно умеет применять правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	Не в полном объеме умеет применять правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия	В полном объеме применяет правила деловой и научной этики для обеспечения эффективного академического и профессионального взаимодействия
ИД-3 _{УК-4} – Составляет в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка до-	Не способен составлять в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка доку-	Частично составляет в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка документы	Хорошо составляет в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка документы	Удовлетворительно составляет в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка

кументы (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия	менты (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия	(письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия	(письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия	документы (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия
ИД-4 _{УК-4} – Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	Не способен представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	Удовлетворительно представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	Хорошо представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные	Отлично представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные
УК-5 ИД-1 _{УК-5} – Имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	Не имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	Частично имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	Не в полной мере имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	В полной мере имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
ИД-2 _{УК-5} – Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно не объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, не опирается на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, но не точно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, частично опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, но с погрешностями объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно и правильно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей
ИД-3 _{УК-5} – Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религи-	Не выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания	Удовлетворительно выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и рели-	Хорошо выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного созна-	Отлично выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного созна-

озного сознания		гиозного сознания	ния	ния
ИД-4 _{УК-5} Демонстрирует способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Не способен демонтировать способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Частично демонстрирует способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Хорошо демонстрирует способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Отлично и грамотно демонстрирует способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-6 ИД-1 _{УК-6} Определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	Не определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	Частично определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	Хорошо определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	Отлично определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста
ИД-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Не способен определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Удовлетворительно определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	Не в полном объеме определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	В полном объеме определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
ИД-3 _{УК-6} Планирует профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей и требований рынка труда	Не умеет планировать профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей	Частично умеет планировать профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей	Хорошо умеет планировать профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей	Отлично планирует профессиональную траекторию с учетом собственных ресурсов, социальных навыков, стратегии личного развития, возможностей
ИД-4 _{УК-6} Развивает личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной	Не способен развивать личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной	Удовлетворительно развивает личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной	В полной мере развивает личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной	Отлично развивает личностные и профессиональные способности, творческие возможности для совершенствования собственной (в том числе

ной (в том числе профессиональной) деятельности	том числе профессиональной) деятельности	(в том числе профессиональной) деятельности	(в том числе профессиональной) деятельности	профессиональной) деятельности
ОПК-1 ИД-1 _{ОПК1} - Умеет разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия	Не умеет разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия	Частично умеет разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия	Хорошо умеет разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия	Отлично умеет разрабатывать эффективную стратегию развития предприятия
ИД-2 _{ОПК1} - Решает управленческие задачи в профессиональной и смежных сферах	Не решает управленческие задачи в профессиональной и смежных сферах	Удовлетворительно решает управленческие задачи в профессиональной и смежных сферах	Не в полном объеме решает управленческие задачи в профессиональной и смежных сферах	В полном объеме решает управленческие задачи в профессиональной и смежных сферах
ИД-3 _{ОПК1} - Способен разрабатывать методики по повышению конкурентоспособных концепций предприятия	Не способен разрабатывать методики по повышению конкурентоспособных концепций предприятия	Частично способен разрабатывать методики по повышению конкурентоспособных концепций предприятия	Хорошо способен разрабатывать методики по повышению конкурентоспособных концепций предприятия	Отлично способен разрабатывать методики по повышению конкурентоспособных концепций предприятия
ОПК-2 ИД-1 _{ОПК2} - Применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Не применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Удовлетворительно применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Хорошо применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях	Отлично применяет современные методы исследования в профессиональной деятельности и научных исследованиях
ИД-2 _{ОПК2} - Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Не умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Частично умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	Не в полной мере умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов	В полной мере разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов
ИД-3 _{ОПК2} - Имеет представление о модернизации мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Не имеет представление о модернизации мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Частично имеет представление о модернизации мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Не в полном объеме имеет представление о модернизации мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	В полном объеме имеет представление о модернизации мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3 ИД-1 _{ОПК3} - Знает современные	Не знает современные методы оценки рисков и	Удовлетворительно знает современные мето-	Хорошо знает современные методы оценки рис-	Отлично знает современные методы оценки рис-

методы оценки рисков и управления качеством в профессиональной деятельности	управления качеством в профессиональной деятельности	ды оценки рисков и управления качеством в профессиональной деятельности	ков и управления качеством в профессиональной деятельности	ков и управления качеством в профессиональной деятельности
ИД-2 <small>опк3</small> - Понимает принципы разработки новых технологических решений	Не понимает принципы разработки новых технологических решений	Частично понимает принципы разработки новых технологических решений	Не в полной мере понимает принципы разработки новых технологических решений	В полной мере понимает принципы разработки новых технологических решений
ИД-3 <small>опк3</small> - Владеет способностью оценивать риски при разработке новых технологических решений	Не владеет способностью оценивать риски при разработке новых технологических решений	Удовлетворительно владеет способностью оценивать риски при разработке новых технологических решений	Хорошо владеет способностью оценивать риски при разработке новых технологических решений	Отлично владеет способностью оценивать риски при разработке новых технологических решений
ОПК-4 ИД-1 <small>опк4</small> - Владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Не владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Частично владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Хорошо владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Отлично владеет методами моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции питания
ИД-2 <small>опк4</small> - Знает научные методы моделирования и проектирования продуктов	Не знает научные методы моделирования и проектирования продуктов	Удовлетворительно знает научные методы моделирования и проектирования продуктов	Хорошо знает научные методы моделирования и проектирования продуктов	Отлично знает научные методы моделирования и проектирования продуктов
ИД-3 <small>опк4</small> - Умеет применять обобщающие или специализированные методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Не умеет применять обобщающие или специализированные методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Частично умеет применять обобщающие или специализированные методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции питания	Не в полной мере умеет применять обобщающие или специализированные методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции питания	В полной мере умеет применять обобщающие или специализированные методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продукции питания
ОПК-5 ИД-1 <small>опк5</small> - Применяет результаты научных исследований для решения профессиональных задач	Не умеет применять результаты научных исследований для решения профессиональных задач	Частично умеет применять результаты научных исследований для решения профессиональных задач	Хорошо умеет применять результаты научных исследований для решения профессиональных задач	Отлично применяет результаты научных исследований для решения профессиональных задач

ИД-2 _{ОПК5} - Знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Не знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Удовлетворительно знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Хорошо знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Отлично знает основные направления научно-исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
ИД-3 _{ОПК5} - Владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Не владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Частично владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Не в полном объеме владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	В полном объеме владеет научными знаниями и навыками исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
ПК-1 ИД-1 _{ПК1} - Умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Не умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Частично умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Хорошо умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания	Отлично умеет составлять технологические карты на новую продукцию для функционального и профилактического питания
ИД-2 _{ПК1} - Знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Не знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Удовлетворительно знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	Не в полном объеме знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания	В полном объеме знает порядок разработки технологии новой продукции для функционального и профилактического питания
ИД-3 _{ПК1} - Владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Не владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Частично владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Хорошо владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания	Отлично владеет навыками разработки технологических решений и технологии продукции общественного питания
ПК-2 ИД – 1 _{ПК2} - Знает методы исследования свойств продовольственного сырья на соответствие техническим документам	Не знает методы исследования свойств продовольственного сырья на соответствие техническим документам	Удовлетворительно знает методы исследования свойств продовольственного сырья на соответствие техническим документам	Хорошо знает методы исследования свойств продовольственного сырья на соответствие техническим документам	Отлично знает методы исследования свойств продовольственного сырья на соответствие техническим документам

ческим доку- ментам				
ИД – 2 ПК-2 - Способен про- водить исследо- вания органо- лептических и физико- химических свойств продо- вольственного сырья	Не способен про- водить исследо- вания органолеп- тических и физи- ко-химических свойств продо- вольственного сырья	Частично спосо- бен проводить исследования ор- ганолептических и физико- химических свойств продо- вольственного сырья	Не в полной мере способен прово- дить исследова- ния органолепти- ческих и физико- химических свойств продо- вольственного сырья	Отлично спосо- бен проводить исследования ор- ганолептических и физико- химических свойств продо- вольственного сырья
ИД – 3 ПК-2 - Имеет и реали- зует навыки раз- работки новой продукции обще- ственного пита- ния на ос- нове химическо- го состава продо- вольственного сырья	Не имеет и не реализует навыки разработки новой продукции обще- ственного пита- ния на основе химического со- става продоволь- ственного сырья	Частично имеет и удовлетворитель- но реализует навыки разработ- ки новой продук- ции обществен- ного питания на основе химиче- ского состава продовольствен- ного сырья	Не в полном объ- еме имеет и реали- зует навыки разработки новой продукции обще- ственного пита- ния на основе химического со- става продоволь- ственного сырья	В полной объеме имеет и реализует навыки разработ- ки новой продук- ции обществен- ного питания на основе химиче- ского состава продовольствен- ного сырья
ПК-3 ИД – 1 ПК-3 - Применяет со- временные ин- формационные технологии и разрабатывает план испытаний опытных партий новых видов продукции обще- ственного питания	Не умеет приме- нять современ- ные информаци- онные техноло- гии и разрабаты- вает план испы- таний опытных партий новых видов продукции общественного питания	Частично умеет применять со- временные ин- формационные технологии и разрабатывать план испытаний опытных партий новых видов продукции обще- ственного пита- ния	Хорошо умеет применять со- временные ин- формационные технологии и разрабатывать план испытаний опытных партий новых видов продукции обще- ственного пита- ния	Отлично умеет применять со- временные ин- формационные технологии и разрабатывать план испытаний опытных партий новых видов продукции обще- ственного пита- ния
ИД – 2 ПК-3 Определяет приоритеты при проведении оценки соответ- ствия опытных партий новых видов продук- ции обществен- ного питания	Не определяет приоритеты при проведении оценки соответ- ствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Удовлетвори- тельно определя- ет приоритеты при проведении оценки соответ- ствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Хорошо опреде- ляет приоритеты при проведении оценки соответ- ствия опытных партий новых видов продукции общественного питания	Отлично опреде- ляет приоритеты при проведении оценки соответ- ствия опытных партий новых видов продукции общественного питания
ИД – 3 ПК-3 - Осуществляет руководство ис- пытаниями и проводит оцен- ку соответствия опытных партий новых видов продукции обще- ственного	Не осуществляет руководство ис- пытаниями и не проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции обще- ственного пита- ния	Частично осу- ществляет руко- водство испыта- ниями и удовле- творительно про- водит оценку со- ответствия опы- тных партий но- вых видов про- дукции обще-	Не в полном объ- еме осуществляет руководство ис- пытаниями и проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продукции обще- ственного пита-	В полном объеме осуществляет ру- ководство испы- таниями и прово- дит оценку соот- ветствия опы- тных партий но- вых видов про- дукции обще- ственного пита-

питания		ственного пита- ния	ния	ния
---------	--	------------------------	-----	-----

В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен:

Знать:

- основы лексики и грамматики русского и иностранного языков, используемых в профессиональной деятельности;
- источники научно-технической информации о новейших достижениях техники и технологии продукции питания;
- теоретические основы организации и управления предприятием общественного питания;
- приоритеты в области управления маркетинговой деятельностью предприятий питания;
- методы оптимизации параметров производства продуктов питания различного назначения с целью улучшения их качества;
- принципы, приемы и способы исследований техники и технологии продукции питания;
- принципы постановки эксперимента, методики производственных испытаний;
- современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
- принципы повышения эффективности деятельности предприятий питания за счет прогрессивных технологий высококачественной продукции;
- системы экологической безопасности предприятий питания;
- программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда.

Уметь:

- анализировать научно-техническую документацию;
- устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия питания;
- управлять информацией в области производства продукции предприятий питания различного назначения;
- выбирать методы экспериментальной работы;
- выполнять производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и приборов;
- доказывать практическую значимость исследований;
- учитывать при производстве продуктов питания различного назначения нестандартные ситуации и принимать эффективные решения;
- определять требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения;
- систематизировать и обрабатывать полученные результаты научных исследований с помощью средств математического моделирования;
- разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку;
- планировать эффективную систему контроля производственного процесса;
- получать, систематизировать и обрабатывать данные для составления дневника, отчета и научных публикаций;
- интерпретировать и представлять полученные результаты.

Владеть:

- фундаментальными разделами техники и технологий в сфере производства продуктов питания различного назначения;

- навыками осуществления экспериментально-исследовательской деятельности современными методами;
- методами и средствами обработки полученных экспериментальных данных в области технологии продуктов питания;
- способностью создавать модели, позволяющие улучшать качество продукции и услуг;
- информационными технологиями для интерпретации результатов исследований;
- навыками анализа полученных результатов исследований;
- навыками технологических расчетов;
- навыками поиска оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
- навыками разработки инновационных технологий продуктов питания.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная преддипломная практика является составной частью ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю Технология продуктов функционального и профилактического питания. Согласно учебному плану производственная преддипломная практика относится к Блоку 2 «Практика» Б2.В.02(П).

Прохождение производственной преддипломной практики основано на знаниях, умениях и навыках, приобретенных при изучении следующих дисциплин: "Математическое моделирование", "Высокотехнологичные производства продуктов питания", "Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции", "Современные методы исследований сырья и продуктов питания", "Основы проектирования продуктов питания", "Управление качеством в сфере производства продуктов функционального и профилактического питания на принципах ИСО и ХАССП", "Пищевые добавки функционального назначения", "Технология продуктов функционального питания", "Технология продуктов профилактического питания", а также при прохождении производственной технологической практики.

В дальнейшем практические умения и навыки, сформированные в процессе прохождения производственной преддипломной практики, используются при государственной итоговой аттестации, в том числе для подготовки выпускной квалификационной работы.

3.1 Матрица соотнесения разделов (этапов) производственной преддипломной практики и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Компетенции	Разделы (этапы) преддипломной практики		
	Подготовительный этап. Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.	Основной этап. Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта питания. Определение требований, предъявляемых к качеству нового вида продукта питания. Организация работы цеха по производству нового	Заключительный этап. Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка основных разделов ВКР. Подготовка предложений предприятиям питания по выработке нового вида продукта питания. Подготовка дневника и

		вида продукта питания. Составление операторной модели производства нового вида продукта питания. Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.	отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практики.
УК-1	+	+	+
УК-2	+	+	+
УК-3	+	+	+
УК-4	+	+	+
УК-5	+	+	+
УК-6	+	+	+
ОПК-1	+	+	+
ОПК-2	+	+	+
ОПК-3	+	+	+
ОПК-4	+	+	+
ОПК-5	+	+	+
ПК-1		+	+
ПК-2		+	+
ПК-3		+	+
Общее количество компетенций	11	14	14

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ

4.1 Объем, продолжительность производственной технологической практики

Производственная преддипломная практика программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, профилю - Технология продуктов функционального и профилактического питания составляет для очной формы обучения – 2 курс, 3 семестр – 2 недели (3 зач. Ед, 108 акад. Часов), 4 семестр – 16 недель (24 зач. Ед, 864 акад. Часов) и заочной формы обучения 2 курс – 4 недели (6 зач. Ед, 216 акад. Часов), 3 курс – 14 недель (21 зач. Ед, 756 акад. Часов).

Форма контроля – зачет с оценкой.

Распределение трудоемкости производственной технологической практики

Вид занятий	Количество акад. часов			
	по очной форме обучения		по заочной форме обучения	
	3 семестр	4 семестр	2 курс	3 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108	864	216	756
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	2	2	2	2
лекции	2	2	2	2

Самостоятельная работа	106	862	210	750
Контроль	-	-	4	4
Вид итогового контроля	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой

4.2 Содержание практики

4.2.1 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Введение. Принципы организации и проведения первого производственного этапа про хождения практики. Инструктаж по технике безопасности для прохождения практики.	2	2	УК-1, УК-4, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1

4.2 Виды работы и график прохождения производственной преддипломной практики

№ п.п.	Разделы (этапы) практики и виды работ	Объем практики (в ак. часах) по неделям и видам работ, включая самостоятельную работу																Формы контроля		
		неделя																		
		I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	XIII	XIII	XV	XVI		XVII	XVIII
1	Подготовительный этап. Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и деятельностью места прохождения практики. Изучение действующих нормативно-технических документов, регулирующих деятельность предприятий питания, а также информации о приоритетных направлениях в области производства продукции питания различного назначения. Инструктаж по технике безопасности.	54	54																	Отметка в дневнике практики

2	<p>Основной (технологический) этап. Изучение и анализ материально-технического обеспечения производства продуктов питания. Изучение и практическое освоение технологии производства определенного вида продукта питания различного назначения. Освоение методик расчета биологически активной и пищевой ценности выбранного продукта питания, а также проведения его дегустационной оценки. Определение требований к показателям качества и безопасности данного продукта питания в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.</p>			54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	54	Отметка в дневнике практики
3	<p>Заключительный этап. Сбор, обработка и анализ собранных материалов и их интерпретация. Написание отчета о прохождении практики.</p>																							54	54					Отметка в дневнике практики Отчет
ИТОГО																														

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

В зависимости от выбранного направления исследования и результатов, полученных в процессе прохождения производственной преддипломной практики, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании. В ходе производственной преддипломной практики обучающиеся не только собирают информацию, но и проводят ее систематизацию, анализ, делают обобщающие выводы и предложения для предприятий питания.

Общее руководство практикой осуществляется руководителем практики от организации. Руководство индивидуальной частью работы осуществляется научным руководителем каждого обучающегося (руководителем выпускной квалификационной работы) и отражается в индивидуальном задании.

Руководитель практики от организации:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период прохождения практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты практики обучающихся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Обучающиеся в период прохождения практики должны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики и индивидуальными заданиями;
- подчиняться действующими в организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники пожарной безопасности и производственной санитарии;
- представить своевременно руководителю практики дневник, письменный отчет о прохождении практики.

В зависимости от места прохождения практики обучающимся, содержание практики может различаться, что отражается в индивидуальном задании на практику.

Обязательному рассмотрению в период прохождения преддипломной практики подлежат ниже перечисленные вопросы.

Разработка рецептуры нового вида продукта питания. На основе выбранного контроля составляется и описывается рецептура нового вида продукта питания, с оптимальным соотношением рецептурных ингредиентов, при котором обеспечивается высокое качество. В рецептуре указывают: наименование используемого сырья (полуфабрикатов) в технологической последовательности, начиная с основного; нормы закладки сырья (полуфабрикатов) массой нетто; выход готовой продукции. При составлении рецептур на новый вид продукции различного назначения (диетического, профилактического, функционального, персонифицированного, сбалансированного, питания и т.д.) учитывают их новизну, кулинарные достоинства, сочетание продуктов и оформление готовой продукции при отпуске. Отработку рецептур на продукцию различного питания проводят с соблюдением

действующих Санитарных норм и правил. Оптимизация рецептуры продукта осуществляется по результатам статистической обработки экспериментальных данных методом регрессионного анализа.

Разработка технологической схемы производства нового вида продукта питания. Необходимо привести подробное описание технологических операций, при описании которых указываются оборудование, применяемые в производстве, температурные параметры, процессы, происходящие в сырье и материалах. Указывают обоснование выбора технологической схемы производства продукта питания различного направления и ее описание.

Определение требований, предъявляемых к качеству нового вида продукта питания. Устанавливаются требования к пищевой ценности, органолептическим и физико-химическим показателям качества. Описываются требования к показателям безопасности и срокам хранения разработанного нового вида продукта согласно СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов и СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

Организация работы цеха по производству нового вида продукта питания. Составляется производственная программа цеха по выработке исследуемой продукции. Проводятся расчет запасов сырья, выбор и количественный расчет технологического оборудования, необходимого для производства исследуемой продукции.

Составление операторной модели производства нового вида продукта питания с указанием подсистем с имеющимися операторами.

Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Приводят расчет экономических показателей по производству разработанного нового вида продукта различного назначения.

Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий. Указывают требования охраны труда к выполнению работ на предприятии питания. Отмечают мероприятия, направленные на предотвращение негативного воздействия производственных процессов на окружающую среду.

В период прохождения производственной преддипломной практики обучающиеся обязаны:

- своевременно и качественно выполнять задачи, предусмотренные программой практики;
- выполнять все поручения и указания руководителя практики, предусмотренные программой практики;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;
- регулярно вести дневник о прохождении практики;
- собирать материал, согласно индивидуального задания для подготовки выпускной квалификационной работы;
- оформить отчет о прохождении производственной преддипломной практики и представить его для проверки на выпускающую кафедру.

6. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По результатам производственной преддипломной практики обучающийся обязан предоставить: рабочий график (план) проведения практики (Приложение А), индивидуальное задание (Приложение Б), дневник практики (Приложение В), характеристику с места прохождения практики, письменный отчет о прохождении практики.

Форма титульного листа отчета о прохождении производственной преддипломной практики представлена в приложении Г.

Рабочий график (план) производственной преддипломной практики обучающихся определяет содержание работы (виды работ), сроки и формы отчетности. График (план)

должен разрабатываться на весь период практики в соответствии с выбранной темой ВКР. График (план) должен разрабатываться обучающимся при консультативной помощи научного руководителя, окончательная редакция плана подлежит согласованию с руководителем практики.

Содержание производственной преддипломной практики должно быть раскрыто и представлено в плане таким образом, чтобы:

- обучающийся четко представлял характер, объем и вид работы, которую ему предстоит выполнить;
- научный руководитель и руководитель практики имел возможность эффективно контролировать и направлять работу обучающегося в режиме обратной связи.

Контроль выполнения графика (плана) и индивидуального задания должен быть формирующим, т.е. основанным на обратной связи от руководителя практики к обучающемуся. При такой форме контроля руководитель практики, ознакомившись с результатом его работы по определенному виду (этапу), получает возможность в оперативном режиме корректировать работу обучающегося. В результате основанная на обратной связи формирующая оценка превращается в эффективный инструмент обучения.

Результатом производственной преддипломной практики является отчет о прохождении производственной преддипломной практики, который представляется обучающимся на выпускающую кафедру.

Содержание производственной преддипломной практики определяется темой выпускной квалификационной работы, ее целью и задачами, ее научной новизной, а также компетенциями, которыми должен овладеть обучающийся по завершении данной практики.

По результатам прохождения производственной преддипломной практики составляется отчет о практике, который должен составляться по единой структуре.

В отчете о практике содержатся результаты проделанной обучающимся самостоятельной работы с приложением необходимых данных и расчетов, а также заключение и предложения предприятиям питания.

Дневник должен содержать полный перечень выполненных работ.

Отчет о практике должен содержать описание изученных обучающимся вопросов, проведенных работ, выполненных индивидуальных заданий с приложением документации и других материалов.

Структура отчета о прохождении производственной преддипломной практики:

- титульный лист;
- индивидуальное задание обучающегося;
- рабочий график (план);
- оглавление;
- введение;
- экспериментальная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (при необходимости);
- дневник о прохождении практики.

Рекомендуемый объем отчета – 40-45 страниц печатного текста.

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований: четкость и логическая последовательность изложения материала; убедительность аргументации; краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования; конкретность изложения результатов работы; обоснованность выводов и предложений.

Качество содержания и изложения отчета о прохождении производственной преддипломной практики оценивается членом комиссии по защите отчета о прохождении производственной преддипломной практики.

По итогам производственной преддипломной практики обучающемуся выдается характеристика, отражающая уровень сформированности компетенций, степень выполнения программы практики и общую оценку за практику. Характеристика содержит данные о выполнении обучающимся программы практики, об отношении практиканта к работе, об оценке его умений и навыков применять теоретические знания на практике. Характеристика подписывается руководителем практики от организации (структурного подразделения), в которой она проводилась, заверяется печатью.

Правила оформления отчета

Отчет оформляется в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4, с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем. Основной цвет шрифта – черный.

Поля страницы должны иметь следующие размеры: левое – 35 мм, правое – 15 мм, верхнее и нижнее – 20 мм.

Текст печатается через полтора интервала шрифтом Times New Roman, размер шрифта 14.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25.

Наименования всех структурных элементов отчета (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в нижней части листа справа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая).

Разделы имеют порядковые номера в пределах всего отчета и обозначаются арабскими цифрами. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части отчета следует начинать с нового листа (страницы).

При ссылках на структурную часть текста отчета указываются номера разделов, подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы, данного отчета. При ссылках следует писать: «... в соответствии с разделом 2», «... в соответствии со схемой 2», «(схема 2)», «в соответствии с таблицей 1», «таблица 4», «... в соответствии с приложением А» и т. п.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, на пример: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 12 размера шрифта.

Приложения к отчету оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с буквенным обозначением.

На последней странице заключения обучающийся проставляет дату сдачи отчета и подпись.

Список использованной литературы группируется в алфавитном порядке. Ссылки в тексте на опубликованные материалы должны быть в квадратных скобках. Оформление ссылки на литературу должно соответствовать требованиям ГОСТ 7.1-2003 Система стан-

дартов по информатизации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов.

Текст отчета и дневника должен быть сброшюрован.

Защита отчета о прохождении производственной преддипломной практике происходит на заседании комиссии по защите отчетов в форме доклада и последующих ответов на вопросы. По итогам защиты отчета обучающемуся выставляется зачет с оценкой.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Основными видами оценочных средств производственной преддипломной практики являются: отчет о практике и вопросы, контролирующие знания, умения и навыки, приобретенные в процессе прохождения практики.

7.1 Паспорт фонда оценочных средств производственной преддипломной практики

№ п/п	Контролируемый материал	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Количество
1.	Подготовительный этап. Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5	Дневник	1
2.	Основной этап. Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида продукта питания. Определение требований, предъявляемых к качеству нового вида продукта питания. Организация работы цеха по производству нового вида продукта питания. Составление операторной модели производства нового вида продукта питания. Расчет экономической эффективности производства нового вида продукта питания. Безопасность и экологичность разрабатываемых мероприятий.	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3	Отчет о прохождении практики	1
3.	Заключительный этап. Проводятся обработка и анализ полученной информации. Подготовка основных разделов ВКР. Подготовка предложений предприятиям питания по выработке нового вида продукта питания. Подготовка отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении производ-	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3	Вопросы к защите отчета (зачет с оценкой)	35

7.2 Перечень вопросов к защите отчета о прохождении производственной преддипломной практики (зачету с оценкой) УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3

1. Какой нормативно-технической документацией следует руководствоваться при разработке новой продукции различного назначения?
2. Перечислите основные этапы проектирования новых видов продуктов питания, в том числе профилактического и функционального назначения
3. С какой целью необходимо получать патент на изобретение?
4. Какие сложности могут возникать при использовании растительных добавок при производстве пищевой продукции?
5. Какие нормативно-технические документы регламентируют использование пищевых добавок?
6. По каким показателям контролируют показатели качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов на предприятиях питания?
7. Назовите эффективную систему контроля качества на предприятиях питания
8. Назовите существующие на сегодняшний день стратегии в области здорового, профилактического и функционального питания
9. Перечислите основные показатели экономической эффективности предприятий питания?
10. Какова социальная значимость разработанной Вами технологии?
11. Какой метод математической обработки Вы использовали?
12. Какова научная значимость Ваших исследований?
13. Какова практическая значимость Вашей работы?
14. Какие новейшие достижения технологии вы использовали в своих исследованиях?
15. Требуется ли внедрение разработанной Вами технологии в производство приобретенного предприятием нового технологического оборудования?
16. Оптимизировали ли Вы параметры производства разработанного продукта питания?
17. Каким способом Вы улучшили качество разработанной пищевой продукции?
18. Каковы цель и задачи Ваших исследований?
19. Какое технологическое оборудование было задействовано Вами при выработке нового вида продукта?
20. Работали ли Вы на зарубежном оборудовании?
21. Что показало изучение литературных источников по Вашей теме?
22. Как можно повысить экономическую эффективность производства продуктов различного назначения?
23. Как можно повысить спрос на разработанную Вами пищевую продукцию?
24. Назовите цели ООН перед международным сообществом для улучшения продовольственной ситуации. Какие мероприятия запланированы для достижения этих целей?
25. Назовите основные принципы контроля над состоянием продовольственной безопасности в стране
26. Какие нормативные документы лежат в основе нормативно-правового обеспечения государственной политики в сфере здорового питания населения?
27. Нормативно-правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к продуктам питания
28. Могут ли пищевые добавки представлять опасность для здоровья человека? Ка-

кие документы регламентируют применение пищевых добавок?

29. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения

30. Технологические приемы, используемые для предотвращения или снижения потери в пищевых продуктах витаминов, ненасыщенных жирных кислот, белков, минеральных веществ и других важнейших нутриентов

31. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования. Определение понятия "рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов".

32. Что такое функциональные продукты питания?

33. Основные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами

34. Особенности производства кулинарной продукции для профилактического питания: частные особенности обогащения и технологические проблемы

35. В чем состоит личностно-деятельностный подход при прохождении производственной преддипломной практики

7.3 Критерии оценки ответов на вопросы при защите отчета

При выставлении оценки за производственную преддипломную практику учитываются:

- знание основных определений и их взаимосвязей с ранее изученным материалом;
- четкость и логичность построения ответа на вопрос, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки;
- умение привести пример из учебного материала или из практической деятельности при ответе на вопрос;
- умение аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос;
- умение поддерживать и активизировать беседу.

7.4 Критерии оценки отчета о прохождении производственной преддипломной практики

№ п/п	Наименование критерия	Максимальное количество баллов
1.	Структура отчета (основные составные части, наличие цели, задач, наличие обобщающих выводов в заключении, логичность изложения основных вопросов, взаимосвязь всех разделов отчета друг с другом и с общей проблемой)	10
2.	Полнота раскрытия содержания программы практики	10
3.	Использование фактических данных по теме ВКР (использование самостоятельно полученных экспериментальных данных)	5
4.	Использование информационных технологий	5
5.	Отношение обучающегося, системность, прилежание и т.д.	10
6.	Качество оформления отчета (правильность и грамотность изложения и оформления материала в соответствии с требованиями программы практики)	5
7.	Сроки предоставления отчета (соответствие срокам сдачи, установленным в рабочем графике (плане) проведения практики)	5
	Итого	50

Отчет отправляется на доработку, если предварительная оценка (до защиты) менее 17 баллов.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 37-50 баллов.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 25-36 баллов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 17-25 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если результаты ответа на теоретические вопросы – 0-17 баллов.

7.5 Шкала оценочных средств

Итоги прохождения производственной преддипломной практики оцениваются в рейтинговых баллах. Итоговый рейтинг (100 баллов) складывается из выполнения отчета (50 баллов) и защиты отчета (50 баллов). Итоговая оценка знаний обучающихся по практике определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти бальную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) - зачтено с оценкой «отлично»	Наличие элементов научной новизны и практической значимости, наличие достаточного объема технологических расчетов, а также объемный аналитический материал, аргументированные выводы по теме исследования, а также практические рекомендации производству. Подтверждена экономическая эффективность разработанной технологии.	Отчет (37-50 баллов); Вопросы по отчету (38-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) – зачтено с оценкой «хорошо»	Выводы и практические рекомендации не достаточно полно аргументированы. Не достаточно обоснована научная новизна и практическая значимость работы. Технологические расчеты и аналитический материал приведены в полном объеме. Подтверждена экономическая эффективность разработанной технологии.	Отчет (25-36 баллов); Вопросы по отчету (25-37 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) – зачтено с оценкой «удовлетворительно»	В приведенной работе выводы и практические рекомендации весьма поверхностны, слабо аргументированы. Вызывает сомнения научная новизна и практическая значимость проведенной работы. Технологические расчеты и аналитический материал приведены в неполном объеме. Подтверждена экономическая эффективность разработанной технологии.	Отчет (17-25 баллов); Вопросы по отчету (18-24 баллов)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	Отсутствуют выводы и рекомендации по теме исследования, отсутствует или недостаточно обоснована научная новизна и практическая значимость. Отсутствует анализ современного состояния определенной темы исследования. Технологические расчеты и аналитический материал приведены в неполном объеме. Не подтверждена экономическая эффективность разработанной технологии.	Отчет (0-17 баллов); Вопросы по отчету (0-17 баллов)

8. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1 Учебная литература

1. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие. (электронный ресурс) / А.С. Венецианский, О.Ю.

Мишина. – эл. данные. Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014 – 80 с. – Режим доступа <http://e.lanbook.com/book/76609>-Загл. с экрана.

2. Мокий, М.С. Методология научных исследований: учебник для магистратуры / М.С. Мокий, А.Л. Никифоров, В.С. Мокий; под ред. М.С. Мокия. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 255 с. – (Серия: Магистр). — ISBN 978-5-9916-1036-0. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/5EB3B996-0248-44E1-9869-E8310F70F6A5.

3. Перфилова, О.В. Основы технологии производства продуктов здорового питания из растительного сырья: учебное пособие / О.В. Перфилова, В.Ф. Винницкая, В.А. Бабушкин, С.И. Данилин. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017. – 117 с.

4. Рейзлин, В.И. Математическое моделирование, 2-е издание, пер. и доп. Учебное пособие для магистратуры / Научная школа: Национальный исследовательский Томский политехнический университет (г.Томск), 2017 <https://biblio-online.ru/book/5133D74D-6E4F-40E0-B14B-4F90C0BC10C4>.

5. Скальный, А.В. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии./ А.В. Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова, Т.И. Бурцева, В.В. Скальный, О.В. Баранова. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. – 117 с. <http://window.edu.ru/resource/665/19665>.

6. Технология функциональных продуктов питания: учебное пособие для вузов / Л.В. Донченко [и др.]; под общ. ред. Л.В. Донченко. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 176 с. – (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/96417837-89DD-42F4-B910-DC9B3FEF9D52.

7. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова, Н.И. Давыденко, ред.: В.М. Позняковский. – 2-е изд., испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2016. – 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-8 — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/294618>.

8. Гигиенические требования по применению пищевых добавок: Санитарно-эпидемиол. правила и нормативы: 2.3.2.1293-03: Изд. офиц. – М.:Минздрав России, 2003. – 416с.

9. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 244 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/108448>. — Загл. с экрана.

10. Куткина, М.Н. Организация питания детей и подростков [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.Н. Куткина, Е.П. Линич, Н.В. Барсукова, А.А. Смоленцева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91299>. — Загл. с экрана.

11. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93698>. — Загл. с экрана.

12. Мельникова, Е.И. Пищевые добавки функционального назначения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.И. Мельникова, Н.В. Пономарева, Е.Б. Станиславская. — Электрон. дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2017. — 52 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/106805>. — Загл. с экрана.

13. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справочник. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург, 2017. — 340 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90668>. — Загл. с экрана.

14. Никифорова, Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания: учеб. Пособие/ Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Ни-

кифорова.— Оренбург: ОГУ, 2016 .— 118 с. — Эл. ресурс <https://rucont.ru/read/2381497?file=618342&f=2381497>-загл. с экрана.

15. Перфилова, О.В. Методические рекомендации по прохождению производственной преддипломной практики / О.В. Перфилова, А.С. Ратушный, В.А. Бабушкин, Е.Н. Третьякова – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017.

16. Пучкова, В.Ф. Основы рационального питания / А.Т. Васюкова, Т.Н. Шарова, Д.М. Шаров, В.Ф. Пучкова. – Смоленск: Универсум, 2014. – 250 с.: ил. — ISBN 978-5-91412-202-3. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/238852>.

17. Третьякова, Е.Н. Современные методы исследования сырья и продуктов питания: учебное пособие / Е.Н. Третьякова, Н.А. Грачева. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2021.

18. Харенко, Е.Н. Технология продуктов спортивного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.Н. Харенко, С.Б. Юдина, Н.Н. Яричевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 104 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104857>. — Загл. с экрана.

19. Юдина, С.Б. Технология геронтологического питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/97673>. — Загл. с экрана.

20. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>. — Загл. с экрана.

21. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

22. Периодические издания:

Журнал "Пищевая и перерабатывающая промышленность"

Журнал "Достижения науки и техники АПК"

Журнал "Молочная промышленность"

Журнал "Мясная индустрия "

Журнал "Хранение и переработка сельхозсырья"

Журнал "Пищевая промышленность"

Журнал "Сыроделие и маслоделие".

9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ И ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ (ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

9.1.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)
3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)
7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

9.1.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

9.1.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

9.1.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообла-	Доступность (лицензионное,	Ссылка на Единый реестр российских	Реквизиты под-тверждающего до-
---	--------------	----------------------------	----------------------------	------------------------------------	--------------------------------

		датель)	свободно рас- пространяемое)	программ для ЭВМ и БД (при наличии)	кумента (при нали- чии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок дей- ствия: бессрочно
2	Антивирусное про- граммное обеспече- ние Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборато- рия Касперско- го» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандарт- ный - Офисный пакет для работы с доку- ментами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные тех- нологии» (Рос- сия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 03641000008190000 12 срок действия: бес- срочно
4	Офисный пакет «P7-Офис» (десктопная версия)	АО «P7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес- срочно
5	Операционная си- стема «Альт Образо- вание»	ООО "Базальт свободное про- граммное обес- печение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес- срочно
6	Программная систе- ма для обнаружения текстовых заимство- ваний в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антипла- гиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный до- говор с АО «Ан- типлагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр докумен- тов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно рас- пространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр докумен- тов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно рас- пространяемое	-	-

9.1.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

2. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности
http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru;
3. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>;
4. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации
<http://docs.cntd.ru/>.

9.1.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello
<http://www.trello.com>

9.1.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-1 УК-2 УК-4 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4 ПК-1 ПК-3	ИД-1УК-1 ИД-2УК-1 ИД-3УК-1 ИД-4УК-1 ИД-1УК-2 ИД-2УК-2 ИД-3УК-2 ИД-3УК-4 ИД-1 ОПК1 ИД-2 ОПК1 ИД-3 ОПК1 ИД-1 ОПК3 ИД-2 ОПК3 ИД-3 ОПК3 ИД-1 ОПК4 ИД-2 ОПК4 ИД-3 ОПК4 ИД-1 ПК1 ИД-2 ПК1 ИД-3 ПК1 ИД-1 ПК-3 ИД -2 ПК-3 ИД -3 ПК-3
2.	Большие данные	Лекции Самостоятельная работа	УК-1 УК-2 УК-4 ОПК-1 ОПК-3	ИД-1УК-1 ИД-2УК-1 ИД-3УК-1 ИД-4УК-1 ИД-1УК-2

			ОПК-4 ПК-1 ПК-3	ИД-2УК-2 ИД-3УК-2 ИД-3УК-4 ИД-1 ОПК1 ИД-2 ОПК1 ИД-3 ОПК1 ИД-1 ОПК3 ИД-2 ОПК3 ИД-3 ОПК3 ИД-1 ОПК4 ИД-2 ОПК4 ИД-3 ОПК4 ИД-1 ПК1 ИД-2 ПК1 ИД-3 ПК1 ИД-1 ПК-3 ИД -2 ПК-3 ИД -3 ПК-3
--	--	--	-----------------------	--

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Для проведения производственной преддипломной практики ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ располагает следующими лабораториями: лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт», научно-учебная лаборатория технологии консервирования, учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания и комплексная научно-испытательная лаборатория сельскохозяйственной и пищевой продукции.

1. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (комплексная научно-испытательная лаборатория сельскохозяйственной и пищевой продукции) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 2/12)

Оснащенность:

1. Весы RV 512 электронные (инв. № 1101043510);
2. Встряхиватель лабораторный (инв. № 1101043521);
3. Дистилляторы (инв. № 1101043526, 1101043527);
4. Дистиллятор ДЭ-10 (инв. № 2101045083);
5. Инфракрасный анализатор в комплекте с принадлежностями QA-262 «Инфрапид-61» (инв. № 2101043526);
6. Компьютер 486SX (инв. № 2101041854);
7. Компьютер С-650 (инв. № 2101042561);
8. Мельница ГНУ-1 зерновая (инв. № 2101041857);
9. МФУ HP LaserJet M1132 (инв. № 2101065561);
10. Нитратомер (инв. № 1101043520);
11. Плитка муфельная МИМП-0,1601 (инв. № 1101043529);
12. Пульт управления для «Минотавра-2» (инв. № 1101064128);
13. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М (инв. № 1101043528);
14. рН-метр ЭВ-74 (инв. № 1101043516);
15. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101041851);
16. Система микроволновая «Минотавр-2» (инв. № 1101047486);
17. Системный комплект Intel Pentium G480 OEM, мат. плата ASUS, монитор 19" Samsung (инв. № 2101045384);

18. Столы лабораторные (инв. № 1101043227, 1101043228, 1101043229, 1101043230);
19. Термостат ТС-1/80 (инв. № 1101043517);
20. Фотокolorиметр КФК-3 (инв. № 1101043530);
21. Фотометр пламен. (инв. № 2101041853);
22. Центрифуга (инв. № 1101041859);
23. Шкафы вытяжные (инв. № 1101041835, 1101041858, 1101041860);
24. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101043504).

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лаборатория хлебопечения «Биоздравпродукт») (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/106)

Оснащенность:

1. Весы электронные (инв. № 2101040403);
2. Комбайн Graup (инв. № 2101061975);
3. Столы (инв. № 41013600015, 41013600016, 41013600017, 41013600018, 41013600019, 41013600020, 41013600013, 41013600014, 41013600012, 41013600011);
4. Хлебопечь LG (инв. № 2101061969);
5. Шкаф ЛМФ (инв. № 1101040612);
6. Электроплиты (инв. № 2101061983, 2101060593, 2101060592);
7. Тестомес Mecposud AS18M (инв. № 21013400910);
8. Шкаф расстойный (стекл. дверцы) (инв. № 21013400911);
9. Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/500.41 (инв. 21013400912);
10. Установка смесительная СЖН-1 «Воронеж-электро» (инв. № 21013400919);
11. Кофемолка МасарS.г.1 серии М5 С10 (инв. № 21013601300);
12. Облучатель бактерицидный ОБПе-300(инв. № 21013400913);
13. Весы электронные настольные (инв. № 21013601302);
14. Весы электронные (инв. № 21013601301);
15. Кофемашина Royal Cappuccino Redesing (инв. № 21013601303);
16. Миксерпланетарный J-30 BFXinhe Food Machine Co.LTDг.м. JEJU (инв. № 21013601304);
17. Электроподогреватель воды (инв. № 21013400915);
18. Картофелечистка МОК - 150М (инв. № 21013400914);
19. Ванна моечная ВМЦ Э1 (инв. № 21013400916);
20. Ванны моечные ВМЦ Э2 (инв. № 21013400917, 21013400918);
21. Морозильная камера «Атлант» (инв. № 21013601305);
22. Диспенсер для сока EKSI 90212 (инв. № 21013601307).

3. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (научно-учебная лаборатория технологии консервирования) (г. Мичуринск, учхоз «Роша», 9/П)

Оснащенность:

1. Вытяжной зонт ВЗ-3, 1В,0*0,8*0,35 (2000*800*350) (инв. № 21013400762);
2. Компрессор воздушный ВК9316А (инв. № 21013400764);
3. Котел пищеварочный КЭ-104Ц (инв. № 21013400763);
4. Насос ОНЦ 0,5/5К5-0,18/2 с кожухом (инв. № 21013400765);
5. Насосная станция 70/50П-24 (инв. № 21013400761);
6. Плита электрическая ПЭ-0,24М (инв. № 21013400760);
7. Стенд-указатель двухсторонний (инв. № 2101065553);
8. Стенд-указатель односторонний (инв. № 2101065552);
9. Привод электромеханический (инв. № 1101047326);
10. Стерилизатор паровой (инв. № 2101042360);
11. Устройство укупорки УУ-5К (инв. № 2101044086);
12. Автомат подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047272);

13. Бункер автомата подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047282);
14. Головка укупорочная 1-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047283);
15. Головка укупорочная 2-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047284);
16. Головка укупорочная 3-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047285);
17. Головка укупорочная 4-я (автомат укупорочный) (инв. № 1101047286);
18. Ёмкость технологическая 50 л., из нержавеющей стали (инв. № 1101047327);
19. Комплект направляющих (автомат укупорочный) (инв. № 1101047281);
20. Контейнер передвижной ИВ-32 (инв. № 1101064056);
21. Механизм подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047280);
22. Привод (автомат укупорочный) (инв. № 1101047279);
23. Пульт управления (автомат укупорочный) (инв. № 1101047278);
24. Пульт управления подачи крышек (автомат укупорочный) (инв. № 1101047287);
25. Ротор транспортный (автомат укупорочный) (инв. № 1101047277);
26. Ротор укупорки (автомат укупорочный) (инв. № 1101047276);
27. Станина (автомат укупорочный) (инв. № 1101047274);
28. Устройство транспортное (автомат укупорочный) (инв. № 1101047275);
29. Шкаф электрический в сборе (автомат укупорочный) (инв. № 1101047273).

4. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/1)

Оснащенность:

1. Шкафы лабораторные (инв. № 1101040367, 1101040366);
2. Теростаты лабораторные, воздушные ТВ-20ПЗ без охлаждения (инв. №1101064156, 1101064157);
3. Комплект лабораторного оборудования для ВЭЖХ исследований (инв. № 1101047349);
4. Жидкостный микроколоночный хроматограф «Милихром - 6» зав. № 63 (инв. № 101047348);
5. Хроматограф жидкостный аналитический малогабаритный «ЦветЯуза» 01-АА (инв. № 21013400701);
6. Компьютер Core2DUO (инв. № 1101040668).

5. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/2)

Оснащенность:

1. Компьютер Core 2DUO, мат. плата ASUS, память 2048Mb, монитор 19" Samsung (инв. № 2101045345);
2. Ксерокс Canon (инв. № 2101042358);
3. Ноутбук ASUS (инв. № 2101065192);
4. Компьютер ASUS E5300 (инв. № 1101047156).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

6. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/13)

Оснащенность:

1. Установка ТПЦ АП-200м (инв. № 1101047332);
2. Стерилизатор СТО2.00.000 (инв. № 1101047270);
3. Система управления стерилизатором СТО2.00.000 (инв. № 1101047271);

4. Кухонные стеллажи СК-1500/400 (инв. № 1101047315, 1101047316);
5. Компрессор пневматический FubagF1 241/50 CM2 (инв. № 1101064144);
6. Стол разделочный центральный СРЦ 1800/600/850Z- ПО с полкой и обвязкой (инв. № 2101045335);
7. Насосная станция (инв. № 21013400373).

7. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (учебно-исследовательская лаборатория продуктов функционального питания) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 3/14)

Оснащенность:

1. Плита электрическая ПЭ-0,24М нерж. жарочный шкаф (инв. № 2101044090);
2. Протирочно-резательная машина в комплекте с ножами (инв. № 2101045400);
3. Универсально-кухонная машина УКМ-0,6 (инв. № 2101044089);
4. Фотометр фотоэлектрический КФК-3 (инв. № 2101044235);
5. Robot-COUPÉ овощерезка серии CL30 Bistro (6 ножей) (инв. № 1101047314);
6. Автомат фасовочный для упаковки пакетика чая с ниткой и ярлыком (инв. № 1101047479);
7. Агрегат дозирующий (инв. № 1101047329);
8. Вакуум выпарной аппарат с вакуум насосом (инв. № 1101047335);
9. Ванны моечные ВМ—2/700 (инв. № 1101064059, 1101064060);
10. Весы электронные напольные автономные с нержавеющей платформой ВЭУ-150-50/100 (инв. № 1101047325);
11. Водонагреватель накопительный ABSDLUECOV(инв. № 1101064155);
12. Горизонтальная упаковочная машина РТ-УМГШ-М (инв. № 1101047478);
13. Дозатор для фасовки жидких и пастообразных продуктов РТ-АКФ-3 (инв. № 1101047477);
14. Зонты вентиляционные ЗВП12/10 О (инв. № 1101047475, 1101047476);
15. Измельчитель специй ИУ-10(инв. № 1101047474);
16. Контейнеры передвижные ИВ-32 (инв. № 1101064057, 1101064058);
17. Котел пищеварочный электрический КПЭМ-60/7 (инв. № 1101047313);
18. Насосный агрегат гомогенизирующий (инв. № 1101047330);
19. Облучатели рециркуляторы медицинские закрытого типа, передвиж. «Дезар-4» (инв. № 1101047468, 1101047469);
20. Пенетрометр FRUITPRESSUREmod. FT (3-27Lbs) (инв. № 1101047334);
21. Противни сетчатые с керам. покр. (инв. № 1101064032, 1101064033, 1101064034, 1101064035, 1101064036, 1101064037, 1101064038, 1101064039, 1101064040, 1101064041, 1101064042, 1101064043, 1101064044, 1101064045, 1101064046, 1101064047, 1101064048, 1101064049, 1101064050, 1101064051, 1101064052, 1101064053, 1101064054, 1101064055);
22. Стерилизатор банок Я16-АБА/05 (инв. № 1101047473);
23. Столы производственные металлические с бортом (инв. № 1101064061, 1101064062, 1101064063, 1101064064, 1101064065, 1101064066);
24. Столы разделочные центральные СЦР 1500/600Z (инв. № 1101047404, 1101047403);
25. Сушильный шкаф «Универсал-СД-4» без противней (инв. № 1101047467);
26. Холодильник-морозильник BOSN KGS39Z25 (инв. № 1101047235);
27. Цифровые медицинские термометры с выносным датчиком для измерения температуры (инв. № 1101047470, 1101047471);
28. Электропривод на раме (инв. № 1101047331);
29. Рефрактометры PAL-3(инв. № 1101047520, 1101047521).

8. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная,

дом № 101, 1/115)

Оснащенность:

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045276)
3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

При прохождении производственной преддипломной практики на предприятиях общественного питания, материально-техническое обеспечение определяется материально-техническими возможностями принимающей организации.

Рабочая программа производственной преддипломной практики составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. № 1028

Авторы:

профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н., доцент Перфилова О.В.

доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Сухарева Т.Н.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

Форма рабочего графика (плана) проведения практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Кафедра

(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой
_____ / И.О. Фамилия/
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН) ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры/отделения	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Планируемые работы

№ п/п	Содержание работы	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Оформление документов по прохождению практики	до начала практики	
2.	Проведение медицинских осмотров (обследований) в случае выполнения обучающимся работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствии с законодательством РФ	до начала практики	
3.	Вводный инструктаж по правилам охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности,	в первый день практики	

	оформление временных пропусков для прохода в профильную организацию (при необходимости).		
4.	Выполнение индивидуального задания практики	в период практики	
5.	Консультации руководителя(-ей) практики о ходе выполнения заданий, оформлении и содержании отчета, по производственным вопросам	в период практики	
6.	Подготовка отчета по практике	за два дня до промежуточной аттестации	
7.	Проверка отчета по практике, оформление характеристики руководителя(-ей) практики	за два дня до промежуточной аттестации	
8.	Промежуточная аттестация по практике	в последний день практики	

Рабочий график (план) составил:

руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Согласовано (при проведении практики в профильной организации):

руководитель практики от профильной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

С рабочим графиком (планом) ознакомлен:

обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Форма дневника практики

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

(наименование образовательной организации)

Кафедра.....

(наименование кафедры)

ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

Общие сведения

ФИО обучающегося	
Курс	
Форма обучения	
Направление подготовки / специальность	
Наименование кафедры	
Группа	
Вид практики	
Тип практики	
Способ проведения практики	
Форма проведения практики	
Место прохождения практики	
Период прохождения практики	с « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г. по « <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.
Реквизиты договора о прохождении практики (при проведении практики в профильной организации)	

Учет выполняемой работы

№ п/п	Содержание работы	Дата выполнения	Отметка о выполнении
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

7.			
8.			
9.			
10.			

Дневник заполнил:
обучающийся

_____ «__» _____ 20__ г.
(подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил:
руководитель практики от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

Дневник проверил (при проведении практики в профильной организации):
руководитель практики от профильной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

**Характеристика руководителя практики от профильной организации
(при проведении практики в профильной организации)**

Оценка трудовой деятельности и дисциплины:

Оценка содержания и оформления отчета по практике:

Оценка по практике: _____.

Руководитель практики от профильной организации

_____ «__» _____ 20__ г.
(уч. степень, уч. звание, должность) (подпись) (И.О. Фамилия) (дата)

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление _____
Направленность (профиль) _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ
о практике

(название практики)

В _____
(название профильной организации/структурного подразделения университета)

Обучающегося _____ группы

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от профильной организации:

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ:

(Ф.И.О.)

Дата сдачи отчета _____

Дата защиты отчета _____

Мичуринск – 202 __ г.