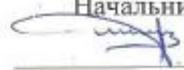


Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
**«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.И. ПОЛЗУНОВА»**

УТВЕРЖДАЮ

Начальник УМУ АлтГТУ


Н. П. Щербаков

" 24 "  2015 г.

**Программа
Преддипломной практики**

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

Форма обучения

очная

Барнаул 2015

Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «магистр»).

Настоящая Программа определяет понятие преддипломной практики магистрантов, порядок ее организации и руководства, раскрывает содержание и структуру работы, требования к отчетной документации.

1. Общие положения

В соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, (квалификация (степень) «магистр») преддипломная практика магистранта проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Общее количество часов специализированной подготовки студентов-магистрантов, отведенное на преддипломную практику, составляет 108 часов.

Практика предполагает как общую программу для всех магистрантов, обучающихся по конкретной образовательной программе, так и индивидуальную программу, направленную на выполнение конкретных заданий.

Преддипломная практика магистрантов проводится на выпускающей кафедре технологии продуктов питания.

2. Цели и задачи преддипломной практики магистранта

Цель преддипломной практики – это сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра

В задачи преддипломной практики входит изучение:

- овладеть способами руководства производственными процессами;
- овладение современными методами и методологией научного исследования, в наибольшей степени соответствующие профилю избранной студентом магистерской программы;
- совершенствование умений и навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- обретение опыта научной и аналитической деятельности, а также овладение умениями изложения полученных результатов в виде отчетов, публикаций, докладов;
- формирование соответствующих умений в области подготовки научных и учебных материалов с использованием навыков перевода с иностранных языков;
- выявление студентами своих исследовательских способностей;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования;
- содействие активизации научной деятельности магистрантов.

3 Место преддипломной практики в структуре основной образовательной программы

Преддипломная практика проводится на кафедре технологии продуктов питания АлтГТУ направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций и представляет собой вид учебных занятий, которые непосредственно ориентированы на профессионально-практическую подготовку обучающихся, включающую в себя развитие способностей вести самостоятельный научный поиск и самостоятельную научную работу.

Содержание практики определяется руководителями программ подготовки магистров на основе ФГОС ВО с учетом интересов и возможностей кафедры технологии продуктов питания.

Преддипломная практика является заключительным этапом обучения студента в вузе, базирующаяся на знаниях, полученных в вузе, и использовании прогрессивного опыта работы предприятий.

4 Способы и формы проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится на кафедре технологии продуктов питания или профильном предприятии стационарным способом.

В процессе практики магистранты участвуют во всех видах научно-исследовательской и организационной работы кафедры. Магистранты в процессе работы изучают научно-методические материалы: научно-методические разработки, научно-методическую литературу, тематику научных направлений кафедры технологии продуктов питания.

5 Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится на базе предприятия общественного питания, а также в испытательных лабораториях и органах сертификации.

Если тема дипломного проекта (работы) носит научно-исследовательский характер, то место преддипломной практики определяется профилирующей кафедрой. Сбор материалов для выполнения работы проводится по специальному, предварительно намеченному руководителем работы плану, утвержденному профилирующей кафедрой.

В соответствии с учебным планом направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» преддипломная практика проводится после завершения теоретического обучения. Объем практики составляет 2 недели.

6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения преддипломной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, общекультурные и профессиональные компетенции:

Код компетенции по ФГОС ВО или ООП	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	уметь	владеть
ОПК-2	готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	способы руководства коллективом	руководить коллективом в своей профессиональной деятельности	методами руководства коллективом
ОПК-3	способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	методы разработки новых конкурентоспособных концепций	разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия	методами разработки новых конкурентоспособных концепций
ПК-27	способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность	методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности	оказывать влияние на маркетинговую деятельность	методиками повышения эффективности маркетинговой деятельности
ПК-28	способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	проблемы при управлении маркетинговой деятельностью предприятия питания	планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий	методами реализации маркетинговых мероприятий

	предприятия питания			
ПК-32	способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	основные производственные ресурсы предприятий питания	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	методами стоимостной оценки производственных ресурсов

7 Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая СРС и их трудоемкость (в часах)	Зач. ед.	Формы промежуточной аттестации
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности, выдача задания на преддипломную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчета по практике (2)	-	
Производственный (научно-исследовательский)	Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под управлением руководителей практики, так и самостоятельно (70)	2,0	
Заключительный	Оформление отчета по практике (36)	1,0	Дифференцированный зачет

8 Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в преддипломной практике

Магистрант при прохождении практики получает от непосредственного руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением работы, отчитывается о промежуточных результатах исследования (в рамках научно-исследовательского семинара).

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов преддипломной практики обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара. В процессе выполнения научно-исследовательской работы и в ходе защиты ее результатов должно проводиться широкое обсуждение в учебных структурах вуза с привлечением работодателей и ведущих исследователей, позволяющее оценить уровень приобретенных знаний, умений и сформированных компетенций обучающихся. Необходимо также дать оценку компетенций, связанных с формированием профессионального мировоззрения и определенного уровня культуры.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на преддипломной практике

В учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы магистров для преддипломной практики входят: задание и календарный план практики.

10 Формы промежуточной аттестации (по итогам преддипломной практики)

Общее руководство и контроль над прохождением преддипломной практики магистрантов возлагается на руководителя практики. Перед началом практики руководитель практики проводит организационное собрание студентов, направляемых на практику, и информирует о ее целях и задачах.

Непосредственное руководство и контроль над выполнением плана практики студента осуществляется его научным руководителем или руководителем практики, совместно с которым на первой неделе практики магистрант выбирает тему и составляет индивидуальный план работы.

Непосредственный руководитель магистра:

- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе в период практики и оказывает соответствующую консультационную помощь;
- согласовывает график проведения практики и осуществляет систематический контроль над ходом работы магистранта.

Магистрант при прохождении практики получает от руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается в выполнении работы в соответствии с графиком проведения практики.

По итогам практики оформляется отчет. Срок сдачи отчета не позднее последней недели практики, по результатам которого будет проведена аттестация: на последней неделе практики или после завершения практики, но не позднее 31 августа текущего года.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя практики в комиссии, в которую входят научный руководитель магистерской программы, научный руководитель магистранта и руководитель практики по направлению подготовки. По итогам положительной аттестации студенту выставляется дифференцированная оценка по принятой в АлтГТУ стобалльной системе. Оценка по практике приравнивается к оценкам по дисциплинам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов промежуточной (сессионной) аттестации студентов-магистрантов.

Отчет оформляется в соответствии с действующими в АлтГТУ стандартами:

- СТО АлтГТУ 12330-2014 Образовательный стандарт высшего профессионального образования АлтГТУ. Практика. Общие требования к организации, содержанию и проведению;
- СТО АлтГТУ 12 570-2013 Образовательный стандарт высшего профессионального образования АлтГТУ. Общие требования к текстовым, графическим и программным документам.

Отчет должен содержать:

- титульный лист (приложение А);
- задание и календарный план практики, подписанные руководителем практики (приложение Б);
- содержание;
- введение;
- основную часть;
- анализ выполненной работы (основная часть);
- заключение;
- источники литературы;
- приложения (при необходимости).

Оценка по преддипломной практике выставляется на основе результатов защиты студентами отчетов о практике перед специальной комиссией, формируемой кафедрой, ответственной за проведение практики, с участием руководителя практики от университета. К защите допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет о практике в соответствии с требованиями СТО АлтГТУ 12 330 – 2014 и программы практики.

Студентам, успешно защитившим отчет о практике, в ведомости и в зачётные книжки выставляется дифференцированная отметка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а также рейтинг в диапазоне 25 – 100 баллов с учетом мнения руководителя практики, полноты и качества отчёта, результатов защиты, дополнительных материалов (например, характеристики с места практики).

Студентам, не выполнившим программу практики, или не защитившим, по мнению комиссии, отчёт, в ведомости выставляется «неудовлетворительно». Если программа практики не выполнена без уважительных причин или студент не защитил отчёт, он считается неуспевающим.

Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику повторно в свободное от учёбы время.

Если результаты защиты отчёта о практике признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты и её дате и сообщает о своём решении в деканат.

Для студентов, не выполнивших программу практики по неуважительной причине, а также для студентов, по которым комиссия признала нецелесообразным повторную защиту отчёта о практике, ее повторное прохождение в сроки, отличные от указанных в линейном графике, возможно только с разрешения проректора по учебной работе (по формам обучения). При наличии разрешения практика реализуется в свободное от учёбы время.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительных причин, получившие на защите отчета о практике неудовлетворительную оценку и не получившие разрешения на повторное прохождение практики или повторную защиту отчета, представляются к отчислению как имеющие академическую задолженность.

Фонд оценочных средств по учебной практике приведен в приложении Г.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

Основная литература

1. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : [учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 - "Товароведение"] / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова ; под ред. А. И. Окара. - Электрон. текстовые дан. - Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2012. - 480 с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
2. Цопкало, Любовь Андреевна. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : [учебное пособие] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Электрон. текстовые дан. - Новосибирск : НГТУ, 2012. - 230 с. : табл. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228955&sr=1>.
3. Селищев, Николай Викторович. IC: Бухгалтерия 8.2 в кафе, баре, ресторане: бухгалтерский и налоговый учет на предприятиях общественного питания / Николай Селищев. - Санкт-Петербург [и др.] : Питер, 2012. – 20экз.
4. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / Л.А. Маюрникова и др; под общ. ред. В.М. Позняковского. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 424с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.

5. Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2ч. Ч.1. [Электронный ресурс]: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 224с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
6. Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2ч. Ч.2. [Электронный ресурс]: учебное пособие. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 200с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.

Дополнительная литература

7. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 228с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
8. Кукушкина, В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) / В.В. Кукушкина. – Изд-во: ИНФРА-М, 2011. – 265с.
9. Закон Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 г. № 3266-1 (с последующими изменениями и дополнениями).- <http://ivo.garant.ru/>
10. Федерального закон «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22.08.1996 г. № 125-ФЗ (с последующими изменениями и дополнениями).- <http://ivo.garant.ru/>

Нормативные документы

7. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «магистр»). - 2014. -13с.
8. Положение о магистратуре и магистерской диссертации, разработанное в ВУЗе
Интернет-ресурсы
 1. <http://www.edu.ru/>
 2. <http://www.vovr.ru>
 3. <http://www.ed.gov.ru>
 4. <http://mon.gov.ru/>
 5. <http://vak.ed.gov.ru/>

12 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Для прохождения преддипломной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке (НТБ) АлтГТУ, электронно-библиотечная система АлтГТУ и компьютерная техника Центра информационных технологий, подключенная к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети.

3. <http://www.ed.gov.ru>

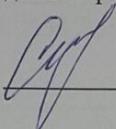
4. <http://mon.gov.ru/>

5. <http://vak.ed.gov.ru/>

12 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Для прохождения преддипломной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке (НТБ) АлтГТУ, электронно-библиотечная система АлтГТУ и компьютерная техника Центра информационных технологий, подключенная к сети Internet, для выхода в российские и международные информационные сети.

Автор(ы)

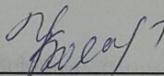


А.В.Снегирева, доцент каф. ТПП

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПП

«11» сентября 2015 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

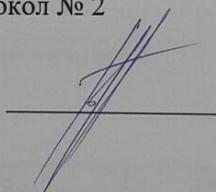


М.П. Щетинин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета пищевых и химических производств

« 30 » сентября 2015 г., протокол № 2

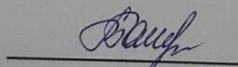
Председатель Совета (декан)



А.А. Беушев

Согласовано:

И.О. начальника отдела практик
и трудоустройства



И.Г. Таран

«02» сентября 2015 г.

Приложение А
(обязательное)
Образец титульного листа

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет
им. И.И. Ползунова»

Факультет (институт) _____
Кафедра _____

Отчет защищен с оценкой _____

(подпись руководителя) (инициалы, фамилия)
“ _____ ” _____ 201_ г.

ОТЧЕТ
о преддипломной практике

(тема работы)

(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)

Руководитель работы _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 201_

Приложение Б (обязательное)
Задание и календарный план практики

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова

Факультет пищевых и химических производств
Кафедра «Технология продуктов питания»

ЗАДАНИЕ

на преддипломную практику

магистранту группы 8ТОП-41 Иванову И.А.

База НИР: ФБГОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», кафедра технологии продуктов питания

Срок практики с _____ 2015 г. по _____ 2015 г.

обобщенная формулировка задания

Календарный план практики

Наименование задач, составляющих задание	Дата выполнения задачи	Подпись руководителя практики
1. Инструктаж по технике безопасности		
2. Составление рабочего плана по теме научной работы		
3. Проведение комплексного изучения рассматриваемой тематики 3.1. Выбор и обоснование объектов и методов исследования 3.2. Формулировка этапов научно-исследовательской работы 3.3. Постановка эксперимента, выполнение исследований, анализ полученных результатов		

Руководитель практики _____

Приложение В (рекомендательное)

Примерная структура отчета по преддипломной практике

Магистранты должны представить в отчете по практике следующие материалы и разделы:

1. Составление плана преддипломной практики. (Приложение Б).
2. Выполнение всех разделов преддипломной практики.
3. Выводы по преддипломной практике.
3. Описание методик анализа, необходимых при работе над темой диссертации.
4. Список библиографии.

Отчет о преддипломной практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями АлтГТУ.

Одновременно с отчетом по НИР магистрант сдает руководителю материалы, подготовленные за время прохождения практики:

- текст подготовленной статьи по теме практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2: готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	итоговый	защита отчета	Комплект контролирующих материалов для защиты отчета о практике
ОПК-3: способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	итоговый	защита отчета	Комплект контролирующих материалов для защиты отчета о практике
ПК-27: способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания	итоговый	защита отчета	Комплект контролирующих материалов для защиты отчета о практике
ПК-28: способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью	итоговый	защита отчета	Комплект контролирующих материалов для защиты отчета о практике
ПК-32: способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	итоговый	защита отчета	Комплект контролирующих материалов для защиты отчета о практике

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики» программы преддипломной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по преддипломной практике используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
При защите отчета студент показал глубокие знания вопросов темы, свободно оперировал данными исследования и внес обоснованные предложения. Студент правильно и грамотно ответил на все поставленные вопросы. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики. Отчет в полном объеме соответствует заданию на практику.	75-100	<i>Отлично</i>
При ее защите отчета студент показал знания вопросов темы, оперировал данными исследования, внес обоснованные предложения. В отчете были допущены ошибки, которые носят несущественный характер. Практикант получил положительный отзыв от руководителя практики.	50-74	<i>Хорошо</i>
Отчет по практике имеет поверхностный анализ собранного материала, нечеткую последовательность изложения материала. Студент при защите отчета по практике не дал полных и аргументированных ответов на заданные вопросы. В отзыве руководителя практики имеются существенные замечания.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Отчет по практике не имеет детализированного анализа собранного материала и не отвечает требованиям, изложенным в программе практики. Студент затрудняется ответить на поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. *Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы*

Контрольные вопросы:

1. Измерительные методы исследования сырья и продукции питания.
 2. Регистрационные, расчетные, социологические методы исследования сырья и продукции питания.
 3. Экспертные методы исследования сырья и продукции питания
 4. Органолептические методы исследования сырья и продукции питания.
 5. Общие принципы анализа и подготовки проб продуктов к анализу.
 6. Общие понятия о реологических свойствах продуктов и методы их измерения.
 7. Рефрактометрические методы анализа сырья и продукции питания.
 8. Поляриметрические методы анализа сырья и продукции питания.
 9. Классификация спектральных методов анализа сырья и продукции питания.
 10. Молекулярно-абсорбционная спектрометрия.
 11. Фотометрические методы анализа сырья и продукции питания.
 12. Инфракрасная спектрометрия.
 13. Молекулярно-люминесцентная спектрометрия.
 14. Атомная спектроскопия.
 15. Спектроскопия магнитного резонанса. Масс-спектрометрия.
 16. Хроматографические методы анализа сырья и продукции питания.
 17. Методы определения витамина С.
 18. Методы определения каротиноидов.
 19. Методы определения витаминов группы В.
 20. Методы определения минеральных веществ.
 21. Методы определения микотоксинов и консервантов.
 22. Методы определения содержания тяжелых металлов в продуктах.
4. *Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами* **СТО АлтГТУ 12100-2015 Фонд оценочных средств образовательной программы. Общие сведения, СТО АлтГТУ 12330-2014 Практика. Общие требования к организации, проведению и программе практики, СТО АлтГТУ 12560-2011 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации студентов и СМК ОПД-01-19-2008 Положение о модульно-рейтинговой системе квалиметрии учебной деятельности студентов, а также соответствующими разделами настоящей программы практики.**