

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

" 06 "  2015 г.

Программа учебной практики

Учебная практика

Направление подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

Форма обучения

очная

Барнаул 2015

1 Цели учебной практики

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика – часть научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Она связана как с разработкой теоретического направления в области переработки сырья (технологии, метода, методики и пр.), так и с изучением работы предприятий общественного питания.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) магистров направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» имеет целью расширение профессиональных знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, и формирование практических навыков ведения самостоятельной научной работы в проектной и в производственно-технологической видах деятельности.

Аттестация по итогам практики включает защиту отчета по практике.

2 Задачи учебной практики

Для достижения поставленной цели решаются следующие задачи: включение магистрантов в подготовку научных статей по предметной области магистерской программы, приобретение студентом-магистрантом навыков методической работы, формирование и развитие профессиональных навыков.

3 Место учебной практики в структуре основной образовательной программы

Учебная практика проводится на кафедре технологии продуктов питания АлтГТУ и 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.

Учебная практика предусматривает написание аналитического обзора, а также подготовку рукописи статьи по профилю научной темы магистранта.

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

4 Способы и формы проведения учебной практики

Учебная 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 практики изучают научно-методические материалы: научно-методические разработки, научно-методическую литературу, тематику научных направлений кафедры технологии продуктов питания.

5 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика магистрантов организуется после первого семестра обучения в высшем учебном заведении по окончании зимней сессии в течение 4 недель. Конкретные сроки прохождения практики определяются графиком учебного процесса.

6 Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

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

- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

- способностью разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность (ПК-27);

- способностью планировать контроль разработки и реализацию маркетинговых мероприятий, идентифицировать и определять проблемы при управлении маркетинговой деятельностью предприятия питания (ПК-28);

- способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-32).

7 Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов,

4 недели.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая СРС и их трудоемкость в зачетных единицах/ в часах	Формы текущего контроля
1	Инструктаж по технике безопасности	0,25 ЗЕТ/9 часов	отметка в календарный план
2	Составление рабочего плана по теме научной работы	0,25 ЗЕТ/9 часов	отметка в календарный план
3	Обоснование актуальности и методологического аппарата выбранной темы	Сбор, обработка, анализ и систематизация научной информации в соответствии с темами, предоставленными руководителем научно-исследовательской практики, применяя имеющиеся навыки работы с текстом, в том числе на иностранном языке (1,5 ЗЕТ/ 54 часа)	рукопись статьи
3.1	Подбор, изучение и анализ литературы по теме	Подбор материала по выбранной тематике, в том числе достижения отечественной и зарубежной науки (1,5 ЗЕТ/ 54 часа)	отметка в календарный план
3.2	Формулировка актуальности научной работы,	0,5 ЗЕТ/ 18 часов	отметка в календарный план
3.3	Разработка методологического аппарата в магистерской диссертации	Изучение методов и средств измерений по теме магистерской диссертации (0,25 ЗЕТ/ 9 часов)	отметка в календарный план
4	Оформление отчета	1,5 Зет/ 54 час	отчет
5	Подготовка к защите и защита отчета	0,25 ЗЕТ/ 9 часов	защита

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

Магистрант при прохождении практики получает от непосредственного руководителя указания, рекомендации и разъяснения по всем вопросам, связанным с организацией и прохождением практики, отчитывается о промежуточных результатах исследования.

По результатам выполнения утвержденного плана практики в семестре студенту-магистранту выставляется итоговая оценка. Результаты учебной практики оформляются как письменный отчет и рукопись статьи и представляются для утверждения научному руководителю.

9 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов учебной практики

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

10 Формы промежуточной аттестации (по итогам работы)

Общее руководство и контроль над прохождением учебной практики магистрантов конкретного направления подготовки возлагается на руководителя магистерской диссертации. Перед началом учебной практики руководитель работы проводит организационное собрание студентов и информирует о ее целях и задачах.

Непосредственное руководство и контроль над выполнением плана учебной практики студента осуществляется его научным руководителем, совместно с которым на первой неделе практики магистрант выбирает тему будущей научной статьи или аналитического обзора и составляет индивидуальный план работы. Непосредственный руководитель магистранта:

- осуществляет постановку задач по самостоятельной работе в период учебной практики и оказывает соответствующую консультационную помощь;
- согласовывает график проведения учебной практики и осуществляет систематический контроль над ходом работы магистранта;
- выполняет редакторскую правку и оказывает помощь по всем вопросам, связанным с оформлением отчета.

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

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя учебной практики в комиссии, в которую входят научный руководитель магистерской программы, научный руководитель магистранта и представитель кафедры по направлению подготовки. По итогам положительной аттестации студенту выставляется дифференцированный зачет по сто балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно).

Оценка по учебной практике приравнивается к оценкам по дисциплинам теоретического обучения и учитывается при подведении итогов промежуточной (сессионной) аттестации студентов-магистрантов.

Студенты, не выполнившие программу учебной практики по уважительной причине, направляются повторно, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программу учебной практики по неуважительной причине или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из университета как имеющие академическую задолженность.

Фонд оценочных средств по учебной практике приведен в приложении Г.

11 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

а) 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. 1С: 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"**.

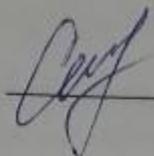
б) дополнительная литература

7. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления: ГОСТ 7.1–2003. Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М.: Изд-во стандартов, 2008. - <http://ivo.garant.ru/>
8. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 228с. - **Доступ из ЭБС Издательства "Лань"**.
9. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (квалификация (степень) «магистр»). - 2014. -13с.- <http://base.consultant.ru/>

12 Материально-техническое обеспечение учебной практики

Для прохождения учебной практики требуются: фонд учебной литературы в научно-технической библиотеке 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)

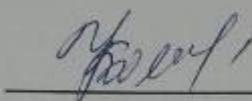


А.В.Снегирева, доцент каф. ТПП

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 технологий и химических производств

30 » сентября 2015 г., протокол № 2

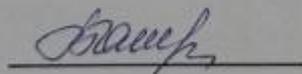
Председатель Совета (декан)



А.А. Беушев

Согласовано:

И.О. начальника отдела практик
и трудоустройства



И.Г. Таран

«03» ноября 2015 г.

жение А (обязательное)
Образец титульного листа

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

Факультет пищевых и химических производств
Кафедра «Технология продуктов питания»

Отчет защищен с оценкой

руководитель практики

ОТЧЕТ ОБ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

АНАЛИЗ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ОП 19.04.04.62.003

Работу выполнил
магистрант гр. 8 ТОП-41

подпись О.П. Дудкина

Руководитель практики

подпись

Барнаул 201

Приложение Б (обязательное) Задание и календарный план практики

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

Факультет пищевых и химических производств
Кафедра «Технология продуктов питания»

ЗАДАНИЕ

по учебной практике

магистранту группы 8ТОП-41 Дудкиной Оксане Петровне

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

Срок практики с _____ 201 г. по _____ 201 г.

Анализ современных технологий приготовления пищи
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. Обоснование актуальности и методологического аппарата выбранной темы 3.1. Подбор, изучение и анализ литературы по теме: Сбор, обработка, анализ и систематизация научной информации в соответствии с темами, предоставленными руководителем научно-исследовательской практики, применяя имеющиеся навыки работы с текстом, в том числе на иностранном языке 3.2. Формулировка актуальности научной работы 3.3. Разработка методологического аппарата в магистерской диссертации: Изучение методов и средств измерений по теме магистерской диссертации		

Руководитель практики _____ к.т.н., доц. А.В.Снегирева

Приложение В (рекомендательное)

Примерная структура отчета по учебной практике

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

1. Заполненный календарный план практики (Приложение Б).
2. Текст аналитического раздела магистерской диссертации (литобзор), написанного во время прохождения учебной практики.
3. Обоснование актуальности темы магистерской диссертации.
3. Описание методик анализа, необходимых при работе над темой диссертации.
4. Список библиографии.

Отчет об учебной практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями АлтГТУ.

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

- текст подготовленной статьи по теме практики.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО УЧЕБНОЙ 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	начальный	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	начальный	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	начальный	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	начальный	защита отчета	Комплект контролирующих материалов для защиты отчета о практике
ПК-32: способностью производить стоимостную	начальный	защита отчета	Комплект контролирующих

оценку основных производственных ресурсов предприятий питания			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 учебной практики с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по учебной 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	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

<p>поставленные вопросы или допускает в ответах принципиальные ошибки. В полученной характеристике от руководителя практики имеются существенные критические замечания.</p>		
---	--	--

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. Массообменные способы обработки.
2. Химические биохимические, микробиологические способы обработки.
3. Значение тепловой обработки.
4. Классификация способов тепловой обработки.
5. Характеристика способов тепловой обработки. Варка (основным способом, припускание, паром, в СВЧ-аппаратах).
6. Характеристика способов тепловой обработки. Жарка (на нагретых поверхностях, во фритюре, в жарочных шкафах (в замкнутом пространстве), на открытом огне, в аппаратах ИК-нагрева).
7. Характеристика вспомогательных способов тепловой обработки (опаливание, бланширование, пассерование, термостатирование).
8. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий.
9. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства.
10. Производственная инфраструктура. Взаимосвязь производственных цехов с другими группами помещений.
11. Основные требования к организации рабочих мест.
12. Организация работы овощного цеха на предприятии с полным циклом производства.
13. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия.
14. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия.
15. Организация работы птицегольевого цеха.
16. Особенности работы мясо-рыбного цеха.
17. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов, обработки зелени.
18. Организация работы горячего цеха.
19. Организация работы супового отделения горячего цеха.
20. Организация работы соусного отделения горячего цеха.
21. Организация работы холодного цеха.
22. Организация работы кулинарного цеха.
23. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.
17. Организация работы цеха мучных кулинарных изделий.
18. Организация работы вспомогательных помещений.
19. Сущность и задачи рациональной организации труда.
20. Основные направления организации труда.
21. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест.
22. Улучшение условий труда.
23. Рационализация режимов труда и отдыха.
24. Сущность и задачи нормирования труда. Нормы труда, методы нормирования труда.
25. Порядок получения буфетной продукции.

1. *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.**