

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

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид	Производственная практика
Тип	Научно-исследовательская работа

Код и наименование направления подготовки (специальности):

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль, специализация):

Технология продуктов общественного питания

Форма обучения: очная

Статус	Должность	И.О.Фамилия	Подпись
Разработал	Доцент	Л.Е.Мелёшкина	
Согласовал	Зам.зав.кафедрой ТПП	О.В.Кольтюгина	
	Директор ИнБиоХим	А.А.Беушев	
	Руководитель ОПОП ВО	Л.Е.Мелёшкина	
	Зам.начальника УО /	Е.Е.Жеребятъева	
	Начальник УМУ /	М.А.Кайгородова	

г.Барнаул

1 ВИД, ТИП, СПОСОБ И ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Вид практики – производственная.

Тип практики – научно-организационная.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики: дискретно по видам практик.

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

В результате выполнения научно-организационной практики обучающийся должен приобрести профессиональные компетенции (таблица 1).

Таблица 1

Код и содержание компетенции по ФГОС ВО	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	знать	уметь	владеть
ПК-23 Способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	основные методы выполнения исследований сырья и продуктов питания, правила работы с современными приборами и аппаратурой	использовать современную аппаратуры и методы для исследования свойств сырья и продуктов питания	способностью самостоятельно выполнять исследования сырья и продуктов питания с использованием современной аппаратуры и методов исследования
ПК-24 Способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и	отечественные и зарубежные источники технической и научной информации, правила подготовки научных отчетов, оформления научно-технической документации, подготовки рефератов, публикаций и презентаций	собирать необходимые данные по тематике исследования, научно-технической документации, публикации	современными технологиями составления и представления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

публичных обсуждений			
----------------------	--	--	--

3 МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

<i>дисциплины, необходимые для прохождения практики</i>	<i>дисциплины, которые опираются на компетенции, освоенные во время прохождения научно-организационной практики</i>
Управление качеством продукции	Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданным составом и свойствами
Перспективные направления технологии продукции общественного питания	Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения
Научные основы организации на предприятиях общественного питания	Планирование и постановка научного эксперимента
Общая нутрициология	Математико-статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания
Микробиология и эпидемиология в области питания	
Исследовательская работа	
Методы определения состава и свойств пищевых продуктов	
Биотехнологии в производстве продуктов специализированного назначения	
Высокотехнологические производства продуктов питания	
Научные основы производства и контроля качества продуктов питания	

4 ОБЪЕМ ПРАКТИКИ

Объем научно-организационной практики составляет 6 зачетных единиц, продолжительность - 4 недели, 216 часов.

5 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Разделы (этапы) практики	Формы проведения практики (объем в часах)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации
Подготовительный этап	Виды работ: инструктаж по технике безопасности. Анализ литературы и	Запись в журнале

	патентов, обоснование актуальности выбранной темы научно-организационной практики, постановка цели и задач исследований. Подготовка литературного обзора. Объем этапа – 40 часов	Собеседование
Экспериментальный этап	Виды работ: планирование экспериментов, ознакомление и отработка методов исследований по определению свойств и состава сырья и продуктов питания в соответствии с заданием. Выполнение экспериментальной части научно-исследовательской работы, согласно полученному заданию. Объем этапа – 166 часов	Собеседование. Проверка письменного отчета
Промежуточная аттестация по практике	Защита отчета по практике. Объем этапа - 10 часов	Зачет с оценкой

6 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Оценка по практике выставляется на основе защиты студентами отчетов о практике. При сдаче отчетов о практике используется фонд оценочных материалов, содержащийся в программе практики. К промежуточной аттестации допускаются студенты, полностью выполнившие программу практики и представившие отчет о практике в соответствии с требованиями Положения о практике и программы практики.

Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в приложении к программе практики. Промежуточная аттестация обучающихся по результатам практики осуществляется согласно Положению о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов (подраздел 5.4 «Промежуточная аттестация студентов по результатам практики»).

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Формой промежуточной аттестации по практике является зачет с оценкой. Студентам, успешно сдавшим отчет о практике, в ведомости и в зачетные книжки выставляется отметка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а также рейтинг в диапазоне 25 - 100 баллов, выставленный с учетом мнения руководителя практики, полноты и качества отчета, результатов сдачи отчета, других материалов (например, характеристики с места практики).

Титульный лист и текст отчета о практике оформляется согласно СТО АлтГТУ «Общие требования к текстовым, графическим и программным документам».

7 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведен в Приложении А к настоящей программе практики «Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике».

Ниже приведен перечень типовых вопросов (заданий) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике:

1. Что такое принципы, методы, методики выполнения измерений? (ПК-23)
2. Как классифицируются методы исследования пищевых продуктов и сырья? (ПК-23)
3. Какие инструментальные методы исследования Вы знаете? (ПК-23)
4. Органолептические методы исследования пищевых продуктов. (ПК-23)
5. Какие методы оценки физико-химических показателей качества пищевой продукции Вы знаете? (ПК-23)
6. Аппаратура и сущность реологических методов исследования. (ПК-23)
7. Аппаратура и сущность спектрометрических методов исследования. (ПК-23)
8. Аппаратура и сущность хроматографических методов исследования. (ПК-23)
9. Микробиологический контроль пищевых продуктов. (ПК-23)
10. Что представляет собой структурированный литературный обзор, его место в структуре научного исследования? (ПК-24)
11. Какие разделы включает структура научной статьи? (ПК-24)
12. В чем состоят особенности структуры и оформления научного отчета? (ПК-24)
13. Маркетинговые исследования пищевой продукции, анализ и обработка результатов. (ПК-24)
14. Структура презентации и цель публичного обсуждения результатов исследований. (ПК-24)
15. Каким образом Вы осуществляли сбор, обработку, анализ научно-технической информации по тематике исследования? (ПК-24)

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

а) основная литература

1. Егюпина, И.Л. Методология научных исследований: учебное пособие / И.Л. Егюпина ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2018. – 148 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494307> – Библиогр.: с. 133. – ISBN 978-5-8158-2005-0. – Текст: электронный.
2. Новиков, А.М. Методология научного исследования / А.М. Новиков, Д.А. Новиков. – Москва: Либроком, 2010. – 284 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=82773> – ISBN 978-5-397-00849-5. – Текст: электронный.
3. Маюрникова, Л. А. Основы научных исследований в научно-технической сфере: учебно-методическое пособие / Л. А. Маюрникова, С. В. Новосёлов. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009. — 123 с. — ISBN 978-5-89289-587-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/14381.html>
4. Просеков, А. Ю. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции: учебное пособие / А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. А. Сухих. — Кемерово : КемГУ, 2013. — 115 с. — ISBN 978-5-89289-724-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4679>

б) дополнительная литература

1. Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания и их разработка : монография / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-3558-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/115482>
2. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-3330-8. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111889>
3. Шокина, Ю. В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум : учебное пособие / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3690-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122146>

в) периодические издания

- Питание и общество
- Отраслевое питание
- Ресторанное и гостиничное дело
- Вопросы питания
- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология
- Ресторанные ведомости
- Пищевая промышленность
- Стандарты и качество
- Менеджмент: горизонты ISO
- Ресторатор
- Хранение и переработка сельхозсырья
- Пищевая и перерабатывающая промышленность. Реферативный журнал
- Хлебопродукты
- Холодильная техника
- Food Technologies
- Food engineering

г) ресурсы сети «Интернет»

1. Портал индустрии гостеприимства и питания <https://horeca.ru>;
2. Портал о ресторанах, маркетинге и бизнесе <https://writegate.ru>;

3. Интернет-сайт «Миллион Меню» <http://www.mmenu.com>;
4. Интернет-сайт «1001 рецепт» <https://1001receipt.ru>;
5. Интернет-сайт «Cooking-book» <https://cooking-book.livejournal.com>;
6. Интернет-сайт «Kuking.net» <https://kuking.net>;
7. Интернет-сайт «Кулинар.ру» <http://www.kulinap.ru>;
8. Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия» <https://www.edimdoma.ru/encyclopedia>;
9. Интернет-сайт «Кулинарный поисковик» <https://postila.ru/post>;
10. Интернет-сайт «Kulina» <https://www.kulina.ru>.
11. Интернет-сайт «Интернет и право» <https://internet-law.ru/gosts/gost>.

9 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРАКТИКИ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

а) перечень программного обеспечения

1. Office 2007 Standart:

- Microsoft Exel;
 - Microsoft Word.
- #### 2. Windows XP Professional;
- #### 3. AutoCad 2010.

б) перечень информационно-справочных систем

1. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт» <http://docs.cntd.ru>;
2. Информационно-правовой портал «Гарант.ру» <https://www.garant.ru>;
3. База нормативных документов Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <https://www.rst.gov.ru/portal/gost>;
4. База технических регламентов Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org> ;
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru> ;
6. База данных «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru>.

10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Специальные помещения для прохождения научно-организационной практики представляют собой учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации научно-исследовательской работы, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием в зависимости от степени сложности. Конкретные требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению определены в основной образовательной программе. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой или иными средствами с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Форма 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 от вуза) (инициалы, фамилия)
“ _____ ” _____ 202_ г.

ОТЧЕТ

о (об) _____
(вид практики)
на _____
(название предприятия, организации, учреждения)

(обозначение документа)

Студент группы _____
(инициалы, фамилия)
Руководитель практики
от предприятия _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)
Руководитель практики
от вуза _____
(должность, ученое звание) (инициалы, фамилия)

БАРНАУЛ 202_

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Форма бланка индивидуального задания

ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет
им. И. И. Ползунова»

Кафедра _____

Индивидуальное задание

на _____
(вид, тип и содержательная характеристика практики по УП)

студенту _____ курса _____ группы _____
(Ф.И.О.)

Профильная организация _____
(наименование)

Сроки практики _____

Тема _____

Рабочий график (план) проведения практики:

№ п/п	Содержание раздела (этапа) практики	Сроки выполнения	Планируемые результаты практики

Руководитель практики от университета _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Руководитель практики от
профильной организации _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

Задание принял к исполнению _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Инструктаж по ОТ, ТБ, ПБ, ПВТР

Инструктаж обучающегося по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка проведен « ___ » _____ 20 ___ г.

Руководитель практики от
профильной организации _____
(подпись) (Ф.И.О., должность)

МП

ПРИЛОЖЕНИЕ В

«Фонд оценочных материалов для проведения промежуточной аттестации обучающихся по научно-организационной работе»

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

Код контролируемой компетенции	Этап формирования компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-23 Способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	собеседование (устный опрос)

ПК-24 Способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	итоговый	письменный отчет; защита отчета с оценкой	собеседование (устный опрос)
---	----------	--	---------------------------------

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

При оценивании сформированности компетенций по НИР используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<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

Аттестация по итогам практики проводится после сдачи письменного отчета на основании устного опроса комиссией, в которую входят научный руководитель магистерской программы, научный руководитель магистранта и руководитель практики по направлению подготовки.

Вопросы к устному опросу

1. Что такое принципы, методы, методики выполнения измерений? (ПК-23)
2. Как классифицируются методы исследования пищевых продуктов и сырья? (ПК-23)
3. Какие инструментальные методы исследования Вы знаете? (ПК-23)

4. Органолептические методы исследования пищевых продуктов. (ПК-23)
5. Какие методы оценки физико-химических показателей качества пищевой продукции Вы знаете? (ПК-23)
6. Аппаратура и сущность реологических методов исследования. (ПК-23)
7. Аппаратура и сущность спектрометрических методов исследования. (ПК-23)
8. Аппаратура и сущность хроматографических методов исследования. (ПК-23)
9. Микробиологический контроль пищевых продуктов. (ПК-23)
10. Что представляет собой структурированный литературный обзор, его место в структуре научного исследования? (ПК-24)
11. Какие разделы включает структура научной статьи? (ПК-24)
12. В чем состоят особенности структуры и оформления научного отчета? (ПК-24)
13. Маркетинговые исследования пищевой продукции, анализ и обработка результатов. (ПК-24)
14. Структура презентации и цель публичного обсуждения результатов исследований. (ПК-24)
15. Каким образом Вы осуществлять сбор, обработку, анализ научно-технической информации по тематике исследования? (ПК-24)

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, определены локальными нормативными актами Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, Положение об оценочных материалах по образовательной программе высшего образования, Положение о модульно-рейтинговой системе квалитметрии учебной деятельности студентов.