

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**
«Горский государственный аграрный университет»

Товароведно-технологический факультет
Кафедра технология продукции и организация общественного питания



Программа производственной практики
(практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))

Направление подготовки – ***19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания***

Профиль подготовки – ***Технология продукции и организация общественного питания***

Квалификация (степень) выпускника – ***магистр***

Форма обучения: ***очная, заочная***

Владикавказ – 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения.	
1.1	Вид практики.....	3
1.2	Способ проведения практики.....	3
1.3	Формы проведения учебной практики.....	3
2.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	3
3.	Место практики в структуре ОПОП ВО.....	6
4.	Объем практики в зачётных единицах и её продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах.....	7
5.	Содержание практики	7
6.	Формы отчётности по практике.....	9
7.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	10
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	10
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	11
7.3	Контрольные задания и другие материалы для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	15
7.4.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков студентов и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.....	18
8.	Перечень учебной литературы и ресурсов сети «интернет», необходимых для проведения практики.....	21
9.	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.....	23
10.	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.....	23

1. УКАЗАНИЕ ВИДА ПРАКТИКИ, СПОСОБА И ФОРМЫ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

1.1. Вид практики

Вид практики – производственная (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)).

1.2. Способ проведения практики

В соответствии с ОПОП ВО, разработанной на основе ФГОС ВО 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания способ проведения производственной практики: стационарный.

1.3. Формы проведения учебной практики

Практика проводится непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике. Практика проводится на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в научных подразделениях вуза, а также аккредитованных лабораториях республики. Между вузом и предприятиями заключается договор на проведение практики, в котором определяются сроки прохождения практики, количество студентов и основные требования.

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

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) является расширение профессиональных теоретических знаний, полученных ими в процессе обучения и формирование практических умений и навыков ведения организационно-управленческой и научно-исследовательской работы в области производства пищевых продуктов, а также современных методов исследований.

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта является изучение:

приемов и методов организации управления производственными процессами, подходов к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции на предприятии пищевой отрасли;

изучение нормативно-технологических документов в профессиональной деятельности;

применение нормативно-технологической документации для организации деятельности предприятия;

конструктивное взаимодействие с контролирующими и проверяющими органами;

научится использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности; методологии научных исследований.

В результате прохождения практики обучающийся должен:

Знать:

- историю выдающихся открытий; функции науки; основные научные школы, направления,
- концепции, источники знания и приемы работы с ними;
- методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания;
- основные методы обобщения, восприятия и анализа информации
- пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве
- методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования;
- проблемы и тенденции развития науки и техники.
- моральные и правовые нормы социального взаимодействия,
- основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания
- современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия;
- классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса;
- основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые;
- основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания;

- влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции;
- теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки

Уметь:

- использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности
- нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
- планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования
- оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов;
- использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности;
- применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия;
- конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими органами;
- применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия;
- разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса;
- различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания;
- пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания;
- применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы менеджмента качества продукции и услуг;
- эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства продукции общественного питания.

Владеть:

- методами математического моделирования, методами представления результатов исследований;

- приёмами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала и методами их исследования; навыками выражения и обоснования собственной позиции;
- навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей;
- оптимизацией документооборота в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям;
- навыками разработки мероприятий по созданию и поддержанию
- внутреннего и внешнего имиджа предприятия на основе применения современных информационных, маркетинговых, рекламных PR и коммуникационных технологий;
- навыками организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологии менеджмента в организации производственного процесса ;
- навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции;
- оптимизировать затраты на реализацию системы менеджмента качества, принимать решения в нестандартных ситуациях;
- навыками разработки рецептур и технологий продукции питания с применением ресурсосберегающих технологий.

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Данный вид практики Б2.В.01(П) относится к Блоку 2 вариативной части основной образовательной программы по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Практика по получению профессиональных умений и опыта базируется на следующих дисциплинах: «Микробиология и эпидемиология в области продуктов питания», «Современные методы контроля качества пищевых продуктов», «Математическое моделирование», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Научно-теоретические основы технологии продукции общественного питания», «Гомеостаз и питание».

Производственная практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы магистратуры.

4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ ЛИБО В АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) проводится в первом и во втором семестре первого года очной формы обучения в течение: первого семестра 4 недели – 6 з.е. (216 часов); второго семестра 14 недель – 21 з.е.(742 часа). Для заочной формы обучения производственная практика проводится на первом году обучения в течение 4 недель — 6 з.е. (216 часов).

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Структура и содержание производственной практики магистранта

1 семестр				
№ п/п	Этапы практики	Трудоемкость (час)	Содержание этапа	Форма контроля
1	Организационно-подготовительный	4	Установочная лекция по практике: цели и задачи практики, порядок проведения, форма отчетности; инструктаж по технике безопасности.	Контроль руководителя практики
2	Практический (производственный)	150	Изучение документооборота предприятия. Взаимодействие с контролирующими органами. Изучение рекламной деятельности предприятия. Работа с бухгалтерскими показателями. Цифровые технологии, применяемые на предприятии питания. Работа с поставщиками сырья и покупных товаров. Приемка, хранение и движение сырья на производстве. Использование новых видов сырья и современного оборудования. Определение показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	Контроль руководителей практики от университета и предприятия
	Аналитический	46	Комплексный анализ полученных данных. Интерпретация полученных результатов.	
3	Заключительный	16	Подготовка письменного отчета и защита.	Защита отчета по практике
	Итого	216		

2 семестр				
1	Организационно-подготовительный	14	Установочная лекция по практике: цели и задачи практики, порядок проведения, форма отчетности; инструктаж по технике безопасности.	Контроль руководителя практики
2	Практический (производственный)	504	<p>Изучение системы управления безопасностью пищевой продукции в процессе деятельности предприятия общественного питания или предприятия пищевой промышленности. Оценка и контроль опасных факторов продовольственного сырья, технологических процессов и готовой продукции. Проведение исследований по определению физических, биохимических и структурно-механических показателей сырья и готовой продукции.</p> <p>Проведение исследований по определению в сырье и готовой продукции токсичных веществ экзогенной природы.</p> <p>Анализ полученных результатов. Подбор литературы, анализ состояния изучаемого вопроса, обоснование проблемы в соответствии с темой научного исследования, оценка степени ее актуальности; разработка плана проведения научно-исследовательской работы.</p> <p>Сбор, анализ и систематизация отечественной и зарубежной научно-технической литературы и патентной информации по теме магистерской диссертации, составление обзора литературы, постановка цели и задач исследования.</p> <p>Выбор объектов и методов исследования, составление схемы проведения исследования.</p>	Контроль руководителей практики от университета и предприятия
	Аналитический	150	Комплексный анализ полученных данных. Интерпретация полученных результатов.	
3	Заключительный	88	Подготовка письменного отчета и защита.	Защита отчета по практике
	Итого	756		

6. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По итогам производственной практики аттестуются студенты, выполнившие программу практики и представившие индивидуальные отчеты по практике. Формой итогового контроля прохождения практики является зачет с оценкой. Зачет проводится в форме защиты письменных отчетов, составленных в соответствии с требованиями программы практики, на основании утвержденного задания на практику.

Защита отчета проводится перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой, в присутствии руководителя практики. Результаты зачета оформляются зачетной ведомостью, подписанной всеми членами комиссии и заведующим кафедрой.

Основные критерии оценки практики следующие:

- деловая активность студента в процессе практики;
- производственная дисциплина студента;
- качество выполнения индивидуального задания;
- устные ответы при сдаче зачета;
- качество выполнения отчета по практике;
- оценка прохождения практики руководителями практики от кафедры;
- отзыв руководителя практики от предприятия.

Для оформления отчета и презентации для защиты отчета по практике студентам выделяется в конце практики 2-3 дня.

Оценка по Практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов, в том числе и при назначении на академическую стипендию. Оценка по практике относится к результатам предшествующего семестра.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно, в течение последующего семестра в свободное от учебы время. При этом в приказе устанавливается срок отчетности по практике. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины, или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из учебного заведения как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном уставом ГГАУ.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТ-ТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

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

№ п/п	Перечень компетенций (шифр и содержание)	Разделы практики
1	ОК-1 способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	1,2
2	ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	1,2
3	ОК-3 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	1,2
4	ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	1
5	ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	1,2
6	ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж предприятия	1
7	ПК-1 готовность устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	1,2
8	ПК-4 способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	1,2
9	ПК-5 способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	1
10	ПК-7 способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	1

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

Уровни сформированности компетенций

№ п/п	Индекс компетенции	Уровни сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	ОК-1	знать историю выдающихся открытий; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации	знать историю выдающихся открытий; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации; уметь использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности	знать историю выдающихся открытий; основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними; методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации; уметь использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности; владеть методами математического моделирования, методами представления результатов исследований;
2	ОК-2	знать пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве	знать пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве уметь нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	знать пути решения нестандартных ситуаций, возникающих на производстве уметь нести социальную и этическую ответственность за принятые решения владеть навыками лидера в коллективе

3	ОК-3	знать методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники	знать методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники уметь планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования	знать методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования; проблемы и тенденции развития науки и техники уметь планировать и проводить исследования; систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования владеть приёмами самостоятельного поиска, систематизации и свободного изложения материала и методами их исследования; навыками выражения и обоснования собственной позиции
4	ОПК-2	знать моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций	знать моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций уметь предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур	знать моральные и правовые нормы социального взаимодействия, этнические, национальные и конфессиональные особенности культурных традиций уметь предупреждать и регулировать конфликтные ситуации в межкультурных взаимодействиях, организовывать творческое сотрудничество представителей разных культур владеть навыками бесконфликтной работы и толерантного поведения с коллегами, потребителями с учетом этнических, конфессиональных, национальных особенностей
5	ОПК-4	знать основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические	знать основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий пи-	знать основы законодательства, государственные стандарты, технические условия, правила оказания услуг и иные нормативные и технологические документы, регламентирующие деятельность предприятий питания уметь оценить соответствие деятельности предприятия, ка-

		документы, регламентирующие деятельность предприятий питания	<p>тания</p> <p>уметь оценить соответствие деятельности предприятия, качества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими органами</p>	<p>чества предоставляемых услуг требованиям нормативных документов; использовать нормативно-технологические документы в профессиональной деятельности; применять нормативно-технологическую документацию для организации деятельности предприятия; конструктивно взаимодействовать с контролирующими и проверяющими органами</p> <p>владеть оптимизацией документооборота в предприятии питания на предмет соответствия нормативным требованиям</p>
6	ОПК-5	знать современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия ;	знать современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия ; уметь применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия	знать современные информационные, маркетинговые, рекламные PR и коммуникационные технологии; приемы и методы формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия ; уметь применять маркетинговые, коммуникационные, информационные и PR методы и технологии формирования внутреннего и внешнего имиджа предприятия владеть навыками разработки мероприятий по созданию и поддержанию внутреннего и внешнего имиджа предприятия на основе применения современных информационных, маркетинговых, рекламных PR и коммуникационных технологий
7	ПК-1	знать классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в ор-	знать классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы	знать классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса

		<p>ганизации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса</p>	<p>контроля на всех этапах производственного процесса</p> <p>уметь разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса</p>	<p>уметь разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса</p> <p>владеть навыками организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологии менеджмента в организации производственного процесса</p>
8	ПК-4	<p>знать основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые</p>	<p>знать основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые</p> <p>уметь различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p>	<p>знать основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые</p> <p>уметь различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>владеть навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>
9	ПК-5	<p>знать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p>	<p>знать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>уметь пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности</p>	<p>знать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания</p> <p>уметь пользоваться методикой группировки затрат, основами калькуляции стоимости продукции и услуг предприятия питания; применять приемы и методы экономического анализа к оценке затрат и анализа хозяйственной деятельности предприятия питания в области реализации системы менеджмента качества продукции и услуг</p>

			предприятия питания в области реализации системы менеджмента качества продукции и услуг	владеть навыками разработки эффективной системы менеджмента качества, оптимизировать затраты на ее реализацию, принимать решения в нестандартных ситуациях
10	ПК-7	знать влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки	знать влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки уметь эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства продукции общественного питания	знать влияние технологических параметров и свойств различных видов сырья на свойства готовой продукции; теоретические основы разработки ассортимента продукции питания; современные технологии и методы кулинарной обработки уметь эффективно использовать знания и навыки в области разработки ассортимента новых видов кулинарной продукции, организации технологических процессов производства продукции общественного питания владеть навыками разработки рецептур и технологий продукции питания с применением ресурсосберегающих технологий

7.3. Контрольные задания и другие материалы для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

1. Назовите основу научных исследований
2. Перечислите современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.
3. Методы стандартных испытаний по определению физических, биохимических и структурно-механических показателей сырья, готовой продукции
4. Каким образом необходимо представлять результаты научного исследования в форме законченных научно-исследовательских разработок: отчетов, рефератов, докладов, тезисов и научных статей, патентов на изобретение и полезные модели использования современных компьютерных технологий поиска информации в исследуемой области
5. На чем основаны принципы НАССР.
6. В чем смысл внедрения ХАССП.

7. Дайте определение опасности и опасного фактора на пищевых предприятиях.
 8. Дайте определение риска: допустимого и недопустимого.
 9. Назовите основные принципы разработки системы ХАССП.
 10. Опишите процедуру определения выбора Критических Контрольных Точек.
 11. Опишите процедуру определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки.
 12. Каким образом логически верно, аргументировано строить устную и письменную речь, правильно оформлять результаты мышления .
 13. Назовите приемы, используемые при подготовке деловой документации на русском и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности.
 14. Отечественные и международные стандарты и нормы в области технологии общественного питания.
 15. Правовые основы системы стандартизации и сертификации.
 16. Назовите требования к потокам документации, основные характеристики документооборота.
 17. В чем заключается организация документооборота по производству на предприятии питания.
 18. Назовите принципы разработки технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания.
 19. Назовите принципы составления калькуляции.
 20. Основы организации, технологии производства продукции общественного питания, маркетинга, менеджмента
 21. Каким образом необходимо осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
 22. Как систематизировать и обобщать информацию
 23. Перечислите методы проведения маркетинговых исследований для предприятий питания
 24. Перечислите основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации, основы информационной безопасности
 25. Назовите особенности технологических процессов производства продуктов питания
- Использование компьютерных технологий для решения профессиональных задач

26. Каким образом разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
27. Объясните порядок разработки новых рецептов и организации их выработки в производственных условиях
28. Виды современной аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении научно-исследовательских работ
29. Перечислите методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры при выполнении исследований в области разработки новых видов продуктов
30. Назовите способы самоорганизации и развития своего интеллектуального, культурного, духовного, нравственного, физического и профессионального уровня
31. Назовите теоретические основы управления системами с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий
32. Каким образом необходимо нести ответственность за принятые решения и направленность исследования
33. В чем заключается сущность совместной работы в различных научных коллективах
34. Каким образом необходимо управлять и организовывать исследования
35. Объясните порядок выстраивания бизнес-процессов организации с учетом толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий
36. Виды современной аппаратуры и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении научно-исследовательских работ
37. Перечислите методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры при выполнении исследований в области разработки новых видов продуктов
38. В чем заключается сущность организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров разрабатываемых технологических процессов и контроля качества готовой продукции
39. Назовите принцип использования различных технологий для решения научно – исследовательских задач

40. Требования стандартов к качеству сырья и продукции перерабатывающей отрасли; принципы, методы и способы контроля и управления качеством
41. Перечислите принципы организации технологического контроля на предприятии
42. Перечислите базовые принципы развития и жизни общества
43. В чем заключается алгоритм построения программы исследований в сфере своей профессиональной деятельности
44. Каким образом необходимо прогнозировать безопасность разрабатываемых новых технологий и продуктов разработки
45. Назовите порядок организации систем контроля на предприятиях отрасли
46. Назовите методы проектирования продуктов многокомпонентного состава программного обеспечения; применять методы компьютерного моделирования и оптимизации при разработке новых рецептур и технологий
47. Каким образом устанавливать показатели, способствующие повышению качества и конкурентоспособности продукции
48. Назовите причины брака и выпуска продукции низкого качества
49. Перечислите показатели, формирующие качество продукции и услуг, параметры технологического процесса и методы его оптимизации
50. Современные проблемы в области производства кулинарной продукции
51. В чем заключается математическое моделирование технологических процессов и объектов на базе стандартных пакетов использования средств вычислительной техники для решения технологических технологий с заданными составом и свойствами
52. Программно-целевые модели исследования для модификации или разработки новой продукции
53. Назовите методы компьютерного моделирования и оптимизации новых рецептур и технологий
54. В чем заключается сущность разработки рецептур полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции, разработки нового ассортимента.
55. Назовите основные виды затрат в процессе деятельности предприятий общественного питания.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по производственной практике проводится комиссионно в форме зачета с оценкой.

К зачету (дифференцированная оценка) допускается магистрант, выполнивший программу практики, представивший оформленный в соответствии с требованиями дневник и отчет о практике, утвержденные руководителем.

Оценка качества прохождения практики в форме зачёта (дифференцированная оценка) проводится по результатам защиты отчета о практике на отчетной конференции.

При оценке знаний студентов при защите отчета по практике в ходе промежуточной аттестации применяются следующие критерии:

- оценка «*отлично*» выставляется за четкое, грамотное с профессиональной точки зрения изложение материала отчета, а также за глубокие, исчерпывающие ответы на контрольные вопросы руководителя, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только материала, собранного в ходе практики, но и учебной и монографической литературы;

- оценка «*хорошо*» выставляется за грамотное изложение материалов отчета по практике и за правильные ответы на контрольные вопросы руководителя, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;

- оценка «*удовлетворительно*» выставляется за такие ответы на контрольные вопросы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, продемонстрировано недостаточное знание практических вопросов;

- оценка «*неудовлетворительно*» выставляется за неспособность изложить материалы отчета по практике и за отсутствие ответов на контрольные вопросы руководителя, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки;

- оценка «*неудовлетворительно*» выставляется также, если студент отказался докладывать материалы отчета и отвечать на контрольные вопросы.

Порядок отработки и передачи контрольных мероприятий

Студенты, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время, либо практика переносится на следующий год с оформлением соответствующего приказа.

Студенты, не выполнившие программы практики без уважительной причины, или получившие отрицательную оценку отчисляются из Университета как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

Студенты, пропустившие по уважительным причинам отдельные этапы прохождения практики, выполняют их в согласованные с руководителем сроки.

Методические рекомендации по подготовке отчета по производственной практике

Отчет по практике является основным документом, характеризующим работу студента во время практики. Отчет составляется в соответствии с программой учебной практики и содержит следующие разделы:

Титульный лист (Приложение).

Индивидуальное задание на практику, утвержденное заведующим кафедрой и согласованное с руководителем практики

Введение. Цели и задачи практики.

Краткая характеристика организации, ее структурных подразделений.

Выполнение индивидуального задания.

Выводы.

Список использованных источников и литературы.

Дневник практики.

Отзыв о работе студента с места прохождения практики.

Требования к оформлению отчета

Текстовая часть отчета оформляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Страницы не обводятся в рамках, поля не отделяются чертой. Размеры полей не менее: левого - 30 мм, правого - 10 мм, верхнего - 20 мм и нижнего - 20 мм. Нумерация страниц отчета - сквозная: от титульного листа до последнего листа приложений. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Номер страницы ставят в центре нижней части листа, точка после номера не ставится. Страницы, занятые таблицами и иллюстрациями, включают в сквозную нумерацию.

Объем отчета должен быть 15-20 страниц рукописного текста (без приложений). Описания должны быть сжатыми. Объем приложений не регламентируется.

Титульный лист является первым листом отчета, после которого помещается задание на практику. Титульный лист и задание не нумеруются, но входят в общее количество страниц. Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. За титульным листом в отчете помещается содержание.

Разделы отчета нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Наименования разделов должны быть краткими и отражать содержание раздела. Переносы слов в заголовке не допускаются.

Цифровой, материал необходимо оформлять в виде таблиц. Каждая таблица должна иметь номер и тематическое название. Таблицу следует помещать после первого упоминания о ней в тексте.

Приложения оформляют как продолжение отчета. В приложении помещают материалы, не вошедшие в основной текст отчета.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени.

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

а) основная литература

1. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с. - ISBN 978-5-4377-0011-22– Текст: непосредственный.
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции [Текст] : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ДеЛи принт, 2005. - 539 с. - ISBN 5-94343-092-X
3. Ершов, В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов / В. Д. Ершов. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 232 с
4. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2015. – 560 с.-ISBN978-5-9776-0060-6– Текст: непосредственный.
5. Ксенз, М. В. Физикохимические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М. В. Ксенз, Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРАМ, 2020. — 232 с. (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1074267>– Режим доступа: по подписке.
6. Методы исследований пищевых продуктов. - Ставрополь : Энтропос, 2020. - 252 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095246> – Режим доступа: по подписке.
7. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова [и др.]. - Красноярск : СФУ, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/550153> – Режим доступа: по подписке.
8. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании / Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. - Новосибирск : НГТУ, 2013. - 230 с.:

ISBN 978-5-7782-2325-7. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/548142>. – Режим доступа: по подписке.

б) дополнительная литература

9. Пастушкова, Е. В. Теоретические и практические аспекты разработки пищевых продуктов антиоксидантного направления : монография / Е.В. Пастушкова, В.В. Фозилова.– Москва : ИНФРА-М, 2019.– 164 с.– (Научная мысль).– www.dx.doi.org/10.12737/10.12737/monography_5c092e0e2b3a30.25186138. - ISBN 978-5-16-013941-8. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/961427> – Режим доступа: по подписке.
10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - Москва : ИНФРА-М, 2002. - 216 с. - (Торговля и общественное питание. Вып. 7). - ISBN 5-16-001184-6. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/54652> – Режим доступа: по подписке.
11. Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции : монография / Е. А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - ISBN 978-5-98153-162-0. - Текст : электронный. - URL:
<https://znanium.com/catalog/product/422536> – Режим доступа: по подписке.
12. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с.: ISBN. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/975904> . – Режим доступа: по подписке.
13. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания: Учебное пособие./ Юдина С.Б.– 3 изд., стер. СПб.: Издательство "Лань", 2018.– 280 с. - ISBN978-5—8114-2385-9 <https://e.lanbook.com/m/reader/book/>
14. Лисин, П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности Издательство "Лань" - <https://e.lanbook.com/m/reader/book/72585/>

в) Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
Система автоматизации библиотек ИРБИС64; ООО «ЭйВиДи-систем» http://support.open4u.ru Договор № А-4488 от 25.02.2016; Договор № А-4490 от 25.02.2016	25.02.2016 г. бессрочно
Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф/viewers Договор №101/НЭБ/1712 от 03.10.2016	03.10.2016 г. (автоматически лонгируется)
ЭБС издательства «Лань» www.e.lanbook.ru Договор № 147-19 от 28.03.2019	09.01.2020 г. – 09.01.2021 г.
Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» www.agrobase.ru Договор № 048 от 29.01.2019	29.01.2019 г. – 29.03.2020 г.

ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» http://znanium.com Договор № 4232 от 21.01.2020	01.01.2020 г. – 15.09.2020 г.
Многофункциональная система «Информо» http://wuz.informio.ru Договор № ЧЮ 1086 от 08.04.2019	08.04.2019г. - 06.05.2020г.
ЭБС ООО «КноРус медиа» www.book.ru Договор № 18498169 от 09.09.2019	19.09.2019 г. – 19.09.2020 г.

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

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Лицензионное Программное Обеспечение	кол-во лиц.	лицензия/договор
Microsoft Office Standard 2007	700	лиц.
Microsoft Windows 7	700	лиц.
Антивирус Касперский	700	лиц.
"Гарант" - информационно-правовое обеспечение	безл	лиц.

10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

№	ЛАБОРАТОРИЯ	АДРЕС	ОБОРУДОВАНИЕ
1	Лаборатория товаро-ведения и экспертизы продовольственных товаров	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	Кварц-24, ИДК- 25, лупа зерновая, овоскоп, рефрактометр ИРФ-454-2М, рефрактометр ИРФ- 464, рефрактометр WZ-501, рефрактометры «Карат», рН- метр, термостат, люминескоп «Филин», нитратомер, микроскоп стереоскопический, микроскоп биологический, микроскоп с микрометром и системой визуализации (камерой) с выводом на экран компьютера, весы аналитические, весы рычажные, весы электронные, печь муфельная, комплект «Микон-2», колбонагреватель, вискозиметр, аппарат для встряхивания, плитка электрическая, центрифуга, водяная баня, фотоэлектрокалориметр, ультразвуковой анализатор молока «Клевер», сушильный шкаф с эксикатором, прибор для титрования, лактоденсиметр, прибор «Рекорд», металлические терки, набор сит, набор арео-

			метров, резиновые груши, шпатели, фильтры бумажные, химические реактивы
2	Лаборатория товаро-ведения и экспертизы непродовольственных товаров	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	термостат, водяная баня, сушильный шкаф с эксикатором, металлические терки, набор ареометров, резиновые груши, шпатели, фильтры бумажные, химические реактивы, люминоскоп, микроскопы
3	Лаборатория инструментальных физико-химических методов исследований	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	Кварц-24, ИДК- 25, лупа зерновая, овоскоп, рефрактометр ИРФ-454-2М, рефрактометр ИРФ- 464, рефрактометр WZ-501, рефрактометры «Карат», рН- метр, термостат, люминоскоп «Филин», нитратомер, микроскоп стереоскопический, микроскоп биологический, микроскоп с микрометром и системой визуализации (камерой) с выводом на экран компьютера, весы аналитические, весы рычажные, весы электронные, печь муфельная, комплект «Микон-2», колба нагретель, вискозиметр, аппарат для встряхивания, плитка электрическая, центрифуга, водяная баня, фотоэлектрокалориметр, ультразвуковой анализатор молока «Клевер», сушильный шкаф с эксикатором, прибор для титрования, лактоденсиметр, прибор «Рекорд», металлические терки, набор сит, набор ареометров, резиновые груши, шпатели, фильтры бумажные, химические реактивы
4	Компьютерный класс	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	– Процессоры-11шт., – Мониторы-11шт
5	Лаборатория химии	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	– Муфельные печи, – вытяжные шкафы, – медицинские шкафы для хранения реактивов; – дистиллятор; – лабораторные столы; – сушильный шкаф; – химическая посуда (стеклянная и фарфоровая); – иономер; – рН-метр; – ФЭК; – центрифуга; – огнетушитель;

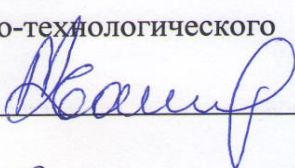
			– наглядные пособия.
7	Лаборатория физики	РСО-Алания, г. Владикавказ Ул. Кирова, 37	<ul style="list-style-type: none"> – мультиметр; – амперметр; – вольтметр; – спектроскоп; – дифракционная решетка; – люксметр; – автотрансформатор; – Машина Атвуда; – Прибор для демонстрации хаотического движения молекул; – Прибор для демонстрации центробежных сил по механике; – Набор для демонстрации упругого и неупругого ударов; – Набор тележек для демонстрации ударов; – Набор демонстрации критического параметра вещества; – Манометры и гигрометры для определения давления и влажности воздуха; – Приборы для измерения вязкости, жидкости и газов; – Мост Уинстона, для измерения сопротивления проводников; – Набор магнитов и катушек для электромагнитной индукции; – Маятник Фуко для демонстрации вихревых токов; – Набор линз, лазерный брелок для демонстрации законов оптики; – компьютерные программы.

Программа одобрена на заседании кафедры технологии продукции
и организации общественного питания протокол № 6 от 26.02 2018 г.

Зав. кафедрой  / В.А. Гасиева/

Рассмотрена и одобрена учебно-методическим советом товароведно-
технологического факультета протокол № 6 от 24.02 2018 г.

Председатель УМС  / З.А. Караева/

Декан товароведно-технологического
факультета  / В.Р. Каиров/

24.02.2018г.