

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания

 Т.Л. Камоза
подпись инициалы, фамилия

« 20 » декабря 2017 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ

Программа практики

Преддипломная практика

наименование и тип практики в соответствии с ФГОС ВО и УП

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

код и наименование направления подготовки

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и
сбалансированного питания

код и наименование профиля / специализации

Квалификация (степень) выпускника

Магистр

указывается в соответствии с ФГОС ВО

Красноярск 2017

1 Общая характеристика практики

1.1 Вид практики – производственная практика.

1.2 Тип практики – преддипломная практика.

1.3 Способ проведения – стационарная.

1.4 Формы проведения – дискретно.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Общекультурные компетенции	ОК-2, готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этническую ответственность за принятые решения ОК-3, готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1, готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2, готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Профессиональные компетенции	ПК-3, способность оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия ПК-4, способность оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риск в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-5, способность оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и

	<p>безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множеством факторов</p> <p>ПК-7, способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</p> <p>ПК-16, способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач</p> <p>ПК-17, способность использовать знания новейших достижений техники и технологи питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p> <p>ПК-18, владением функциональными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания</p> <p>ПК-19, готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работниками, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p>ПК-20, способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля</p> <p>ПК-21, способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг</p>
--	--

	<p>ПК-23, способность 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</p> <p>ПК-24, способность 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</p>
Профессионально-специализированные	-
Профессионально-прикладные	-

3 Указание места практики в структуре образовательной программы высшего образования

Преддипломная практика является окончательным этапом подготовки студентов направления подготовки – 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы – 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» к написанию магистерской диссертации. Практика способствует закреплению и углублению теоретических знаний студентов, полученных при обучении, умению ставить задачи, позволяет анализировать полученные результаты и делать выводы, а также способствует приобретению и развитию навыков самостоятельной научно-исследовательской работы. Преддипломная практика проводится у студентов очной формы обучения на 2 курсе в 4 семестре, после прохождения соответствующих теоретических дисциплин. Общая ее продолжительность составляет 18 недель, в соответствии с учебными планами магистерской подготовки.

Преддипломная практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения всего курса подготовки. На данном этапе магистрант проводит заключительные исследования по теме магистерской диссертации в соответствии с поставленными целью и задачами; пишет и оформляет выпускную квалификационную работу.

4 Объем практики, ее продолжительность, содержание

Объем практики: 27 з.е.

Продолжительность: 18/972 недель/акад. часов

№п\п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1	Знакомство с основными направлениями научно-исследовательской работы базы практики. Инструктаж по технике безопасности	4	Роспись в журнале по ТБ
2	Проведение экспериментальных исследований и анализ полученных экспериментальных данных; Обработка и анализ полученной информации.	812	Собеседование С руководителем;
3	Написание отчета по практике	52	Заполнение разделов отчета, Выступление на научно-исследовательском семинаре кафедры, виза руководителя, защита отчета по практике. Заполнение соответствующих разделов индивидуального плана магистранта
4	Написание и оформление магистерской диссертации	100	Магистерская диссертация
5	Предоставление магистерской диссертации на проверку руководителю магистерской диссертации	4	Магистерская диссертация
	итого	972	

5 Формы отчётности по практике.

Оформления отчета по практике. Конечным результатом прохождения преддипломной практики является написание и защита отчёта.

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Для оценки знаний и умений, полученных студентами на практике, используется отчет - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой материалы учебно-исследовательской или научной темы, полученные студентом в результате решения определенной учебно-практической, научно-исследовательской задачи в период прохождения преддипломной практики. Отчет защищается студентом научному руководителю магистерской диссертации. Форма аттестации – зачет.

Структура отчета:

1. Отчет оформляют в виде текстового документа на бумажном носителе.
2. Структурными элементами отчета являются:
 - титульный лист;
 - основная часть, элементами которой являются экспериментальные данные полученные в ходе прохождения преддипломной практики, а также протоколы НПК, в которых принимал участие магистрант, опубликованные научные тезисы, статьи, патенты, отражающие результаты научной работы магистранта над магистерской диссертацией в период практики.
 - заключение;

Перечень вопросов по оценке знаний и умений, полученных в результате прохождения преддипломной практики представлен в приложении А. Защита отчета предполагает выявление глубины и самостоятельности выводов и предложений студента, в период подготовки к написанию магистерской диссертации. Руководитель выявляет, насколько полно и глубоко студент изучил круг вопросов, определенных индивидуальной программой практики.

Невыполнение программы преддипломной практики является основанием к недопуску к защите магистерской диссертации.

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

Основная литература

1. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах [Текст] : Учебное пособие / П. А. Волкова, А. Б. Шипунов. - 1. - Москва: Издательство "ФОРУМ" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 96 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=556479>
2. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Текст] : учебное пособие для магистров по направлениям подготовки : 260800.68 "Технология

- продукции и организации общественного питания", 260100.68 "Продукты питания из растительного сырья", 100800.68 "Товароведение" / [Т. В. Пилипенко [и др.]. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2015. - 111 с.
3. Зайнуллин Р.А. Функциональные продукты питания [Текст]: учебное пособие / Р. А. Зайнуллин [и др.]. - Москва : КНОРУС, 2016. - 303 с.
4. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья [Текст]/Меняйло Л.Н., Батурина И.А., Веретнова О.Ю. и др. - Красноярск.: СФУ, 2015. - 212 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=550153>
5. Статистическая обработка результатов научных исследований [Электронный ресурс]: учебно-методический комплекс [для магистрантов напр. 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Т. Н. Сафронова, А. М. Тимофеева.- Красноярск : СФУ, 2015 Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-794927643.exe>
6. Технология производства функциональных продуктов питания[Текст]: учебно-методическое пособие / Венецианский А.С., Мишина О. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=615070>

Дополнительная литература

7. Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции [Электронный ресурс]: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерской программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»] / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Т. Н. Сафронова, А. М. Тимофеева.- Красноярск : СФУ, 2015 Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-626789584.exe>
8. Цопкало, Л. А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Текст]: [учебное пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания"] / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская; Новосиб. гос. техн. ун-т.- Новосибирск: НГТУ, 2016. - 230 с. Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=548142>
9. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика[Текст]: Учебное пособие / Красуля О. Н., Николаева С. В., Токарев А. В. - СПб: ГИОРД, 2015. - 320 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=495503>
10. Заворохина, Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Текст] : учебник : / Н. В. Заворохина, О. В. Голуб, В. М. Позняковский.- Москва : ИНФРА-М, 2016. - 144 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=544763>

11. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий[Текст]/Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=549849>
12. Управление качеством[Текст]: Учебное пособие / Ю.Т. Шестопап, В.Д. Дорофеев, Н.Ю. Шестопап, Э.А. Андреева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 331 с Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=389993>
13. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании) [Текст]: Учебное пособие / Горбунцова С.В., Муллоярова Э.А., Оробейко Е.С. - М.:Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=553478>
14. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий[Текст]: Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=502061>
15. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность[Текст] : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=556212>
16. Экспертиза специализированных пищевых продуктов[Текст]. Качество и безопасность / Л.А. Маюрникова, Б.П. Суханов; Под общ. ред. В.М. Позняковского. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 424 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=345442>

Список информационных центров

1. Российская государственная библиотека (РГБ) (до 1992г. Государственная библиотека СССР им. В.И. Ленина). Адрес: 101000, Москва, ул. Воздвиженка, 3/5. тел. 202-57-90. E-mail: nbros@rsl.ru; <http://www.rsl.ru>
2. Отдел диссертаций: 141400, Московский обл., Химки-6, ул. Библиотечная, 15. тел. 570-03-66.
3. Государственная научная педагогическая библиотека им. К.Д. Ушинского Российской Академии образования (ГНПБ РАО) Адрес: 109017, Москва, Б. Толмачевский пер., 3. тел. 951-27-39. E-mail: gnpbu@gnpbu.ru; <http://www.gnpbu.ru>
4. Научная библиотека Московского педагогического государственного университета (НБМПГУ) Адрес: 119435, ул. М.Пироговская, 1 Тел. 246-59-53. E-mail: bibnmo@mpgu.rags.ru. 119571, просп. Вернадского 88. тел. 438-22-65.
5. Государственная центральная научная медицинская библиотека (ГЦНМБ) Адрес: 117418, Москва, Нахимовский просп., 49. тел. 120-82-66. E-mail: Logino@server.scsml.rssi.ru.
6. Всероссийская государственная библиотека иностранной литературы им. М.И. Рудомино (ВГБИЛ) Адрес: 109189, Москва. ул. Николаямская, 1. тел. 915-36-36, 915-35-47. E-mail: imb@info.rasl.spb.ru

7. Научная библиотека Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова (НБ МГУ). Адрес: 119899, Москва, Воробьевы горы. Тел. 938-01-83. E-mail: inf@lib.msu.su; <http://www.lib.msu.su>

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При выполнении преддипломной практики используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный;
- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный;
- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
- Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
- Архиватор: ZIP, WinRAR.

Перечень информационно-справочных систем:

- Научная электронная библиотека *eLIBRARY.RU* » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>;
- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения обо всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>;
- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>;
- Интернет-сайт Федерального государственного бюджетного учреждения «Федеральный институт промышленной собственности» (ФИПС): база данных предоставляет доступ к Всероссийской патентно-технической библиотеке. – Москва, [2009]. – Режим доступа: <http://new.fips.ru>;
- Электронная библиотека диссертаций РГБ: база данных предоставляет доступ к библиотеке диссертаций. – Москва, [2003]. – Режим доступа: <http://dvs.rsl.ru>.

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для прохождения преддипломной практики по направлению подготовки магистра направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Магистерской программы – 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» требуется научно-исследовательская лаборатория. Доступ к оборудованию лаборатории предоставляется руководителем научно-исследовательской лаборатории в распоряжение студента на весь период прохождения практики.

Во время выполнения преддипломной практики магистранты могут использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.). Преддипломную практику студенты на базе ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», института пищевых производств в соответствии с договором № 68/ТЭИ-д на проведение преддипломной практики.

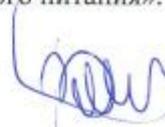
При выполнении преддипломной практики может быть использовано следующее материально-техническое обеспечение лаборатории института пищевых производств ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»:

Наименование лаборатории	Перечень оборудования и технических средств обучения
Научно-исследовательская лаборатория института пищевых производств ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» (ауд. 3-11, 3-12, 3-16, 3-18, 3-19)	Аппарат ручной вакуумный DZ-280A 2 Автомат котлетный АК2М-40-У Льдогенератор HURAKAN HKN-IMF 12M (пальчики) Баня водяная LOIP LB-161 Камера для опрыскивания окрашивающим веществом с установочным столиком (32x15x22 см) Камера хроматографическая (стеклянная с крышкой) 15x15 см (190x195x65) Весы РН6Ц13У Термометр цифровой TESTO 105 Термостат Холодильник "Бирюса-22" Кофемолка Bosch Весы электронные ПВм-3/15 Инъектор ручной на 2 поста ИР-2 КУТТЕР ROBOT COUPE R2 2,9 л Микроскоп бинокулярный со встроенным осветителем. Микроскоп Микмед-5 бинокулярный Микроскоп Микмед-5 бинокулярный Микроскоп Микмед-5 бинокулярный Микроскоп Микмед-6 бинокулярный Микроскоп Микмед-6 бинокулярный

	<p>Мясорубка Gastromix MG-12 Пароконвектомат ПКА 6-1/2П Плита электрическая "Нововятка" Прибор для отгонки аммиака (комплект) Рефрактометр Соковыжималка Bosch Mes 20A0 Стерилизатор паровой ВК-75-01 Термостат Установка электростатического копчения Фаршемешалка AIRHOT MM-11 Фотоколориметр КФК-3 Холодильник "Бирюса-22" Холодильник Бирюса Б-10Е-2 Холодильник Бирюса Б-10Е-2 Шкаф ШСС-80 Шкаф ШСС-80 Шприц колбасный AIRHOT 3Л вертикальный SV-3 Электронные аналитические весы A@D GR-300 Весы бытовые 4к804 Весы бытовые 92245 Электроплитка Кофемолка Bosch Микроволновая печь Supra MWS-2110TW Миксер Philips Мясорубка Помощница 23 Пароварка Vinatone Сушилка ZELMER Облучатель бактерицидный ОБН-75 "Азов" Блендер Tefal Весы Maxwell MW-2651 Кофемолка Supra Плитка элект. Supra HS-101 Штатив Бунзена универсальный Электроплитка Электроплитка Erisson ET-114 Баня водяная LOIP LB-161 Баня водяная LOIP LB-161 Весы 5кг 2г CAS SW-5 Весы 5кг 2г CAS SW-5 рН-метр-150МИ Анализатор влажности ЭВЛАС-2М</p>
--	--

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерская программа 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

Разработчик: д-р сельскохозяйственных наук, профессор,
профессор кафедры ТООП Иванова Г.В.



Представитель
работодателя ООО «Такмак отель 2008», шеф-повар, Гончаров Д.А.

14.12.17

дата, подпись, заверяется печатью организации



Программа принята на заседании кафедры технологии и организации
общественного питания
«20» декабря 2017 года, протокол № 6