



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)

Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического
менеджмента»

Кафедра «Персонализированной диетологии, гостиничного и ресторанного бизнеса»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой «ПД, ГиРБ»,
к.т.н., доцент
Куликов Д.А.
«24» февраля 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики: производственная

Тип практики Научно-исследовательская работа

(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики выездная

(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики дискретная

(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.04.05 **Высокотехнологичные производства пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения**

(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы академическая магистратура

*(академический или прикладной бакалавриат
(магистратура))*

Направленность (профиль) подготовки **«Технологии пищевых продуктов
функционального, профилактического назначения и нутрициология»**

Квалификация выпускника магистр

(бакалавр/магистр/специалист)

Форма обучения очная

(очная, заочная, очно-заочная)

Москва 2021 г.

Программа производственной практики «Научно-исследовательская работа» разработана:

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 г. № 295.

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (профиля «Технологии пищевых продуктов функционального, профилактического назначения и нутрициология»)

Программа «производственной» практики «Научно-исследовательская работа» разработана рабочей группой в составе: Подгорнова Н.М.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы д.т.н, профессор, профессор



(подпись)

Н.М. Подгорнова

Программа «производственной» практики «Научно-исследовательская работа» обсуждена и утверждена на заседании кафедры, протокол № 2 от «24» февраля 2020 года

Заведующий кафедрой к.т.н, доцент



(подпись)

Д.А. Куликов

Программа «производственной» практики «Научно-исследовательская работа» рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

АО "Торговый дом "БИОСНАБСБЫТ", генеральный директор, профессор



(подпись)

Ю.И. Сидоренко

ООО "Акустическая заморозка", генеральный директор



(подпись)

Д.Н. Балаболин

Оглавление

1. Тип производственной практики.....	4
2. Цель производственной практики.....	4
3. Задачи производственной практики	4
4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО.....	4
5. Способ и формы проведения производственной практики	5
6. Место, объем и время проведения производственной практики	5
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики	6
8. Структура и содержание производственной практики.....	8
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	9
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике.....	10
11. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики	11
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике	11
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики	15
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики	16
15. Рекомендации по организации производственной практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	17
16. Лист регистрации изменений.....	18

1. Тип производственной практики

«Научно-исследовательская работа».

2. Цель производственной практики

Целью производственной практики «Научно-исследовательская работа» является:

Закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических и научных навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

3. Задачи производственной практики

Задачами производственной практики «Научно-исследовательская работа» являются:

- систематизация научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок;
- разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки;
- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ;
- подготовка к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия;
- использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования и является обязательной.

Производственная практика относится к вариативной части блока 2 «Практики», является обязательной для освоения обучающимся, и проводится в целях закрепления и углубления знаний.

Содержание практики является логическим продолжением содержания дисциплин: Прикладная микробиология пищевых систем.

Инновационные технологии продуктов функционального и специализированного назначения.

Автоматизированные системы и оборудование при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения.

Биологически активные добавки для пищевых продуктов функционального и профилактического назначения..

Технология производства быстрозамороженных продуктов функционального и профилактического назначения

Научно-исследовательский семинар.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ОПОП, необходимых для освоения практики

Знать:

- философские проблемы науки и техники;
- методологию и методы научного исследования;
- лингвистическую культуру в профессиональной коммуникации;
- иностранный язык для профессионального общения;
- безопасность продовольственного сырья и готовой продукции;
- информационные технологии в профессиональной деятельности;
- физико-химические методы модификации пищевых систем;
- международные стандарты в агропромышленном комплексе;
- основы моделирования технологии пищевых продуктов профилактического назначения;
- основы проектирования продуктов персонализированного питания;
- патентоведение.

Уметь:

- применять математические методы, физические и химические законы для решения практических задач;
- использовать технические средства для проведения научных исследований; оценивать полученные результаты;
- применять методы химического анализа;
- организовать защиту объектов интеллектуальной собственности;
- использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов.

Владеть:

- навыками анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта;
- методами и навыками разработки новых технологических решений в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;
- методами и навыками математического моделирования и оптимизации технологических процессов;
- навыками и методами статистической обработки экспериментальных данных.

Содержание практики предшествует содержанию дисциплин:

Стратегическое управление компанией.

Конструирование и технологии продуктов лечебно-профилактической и диетологической направленности.

Функциональная и технологическая нутрициология.

Технология производства быстрозамороженных продуктов функционального и профилактического назначения.

5. Способ и формы проведения производственной практики

Способ проведения практики: стационарная; выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Практика проводится в форме контактной работы (6 ч – индивидуальные консультации с преподавателями) и в форме самостоятельной работы обучающихся.

6. Место, объем и время проведения производственной практики

Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность

прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета. При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающей кафедре для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для очной формы обучения составляет 21 зачетную единицу, 756 часов.

Время проведения практики: 2-й, 3-й и 4-й семестр. По окончании практики студент составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения. Отчет о практике должен содержать задание на практику, выданное руководителем в первый день практики, и сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики.

Места проведения производственной практики:

АО "Торговый дом "БИОСНАБСБЫТ",

ООО «ГЕОН»,

ООО "Акустическая заморозка.

Объем и время проведения производственной практики:

Тип практики	Форма обучения	Курс	Семестр	Контактная работа	ЗЕТ	Кол-во часов	Кол-во недель
Научно-исследовательская работа	Очная	1	2	2	6	216	4
	Очная	2	3	2	9	324	4
	Очная	2	4	2	6	216	4

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести

следующие практические навыки, умения, компетенции:

Код компетенции и содержание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы
<p>ПК-16 - способность анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	<p>Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин и фундаментальные разделы математики, механики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности; основные физико-химические понятия и законы и их применение при разработке технологических процессов; основные закономерности протекания химических реакций и физических процессов и их влияние на технологию производства</p> <p>Уметь: применять математические методы, физические и химические законы для решения практических задач; находить оптимальные решения проблем и конкретных экологических задач в области природопользования и охраны окружающей среды; применять полученные теоретические знания в практической деятельности; разобраться в естественнонаучных принципах, используемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: навыками анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p>
<p>ПК-17 - способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок</p>	<p>Знать: основные термины в области метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия; элементы экономического анализа в практической деятельности; методические материалы по метрологии, стандартизации, сертификации и управлению качеством.</p> <p>Уметь: использовать технические средства для проведения научных исследований; оценивать полученные результаты, осуществлять подготовку данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок и изделий.</p> <p>Владеть: навыками формулирования задач для новых исследовательских проектов, проведения измерения и наблюдения, описания проводимых исследований и оценки полученных результатов, подготовки данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участия во внедрении результатов исследований и разработок.</p>
<p>ПК-18 - способность разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с</p>	<p>Знать: технические и экологические характеристики производства пищевых продуктов, порядок анализа технических решений, основные методы и закономерности физико-химических процессов, основные требования и правила эксплуатации оборудования.</p> <p>Уметь: обосновать выбор технических решений по ведению производственного процесса, выявить точки контроля технологических параметров; применять методы химического анализа; ориентироваться в</p>

профилем подготовки	современном оборудовании, методах синтеза веществ, технологических операциях, схемах производств. Владеть: методами и навыками разработки новых технологических решений в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки.
ПК-19 - готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ	Знать: методы анализа и численные методы вычислительной техники при решении прикладных задач в области профессиональной деятельности; методы работы в среде Windows, используя все ее приложения. Уметь: использовать стандартные офисные компьютерные программы и специализированные программные продукты для расчета и контроля технологических параметров производства продукции. Владеть: методами и навыками математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ.
ПК-20 - готовность к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия	Знать: принципы организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия. Уметь: организовать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия. Владеть: навыками защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия.
ПК-21- способность к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Знать: методы статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических производственных процессов. Уметь: использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов. Владеть: навыками и методами статистической обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

8. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 21 зачетная единица _756 часов.

№	Разделы (этапы) прохождения практики	Содержание практики	Результат	
			вид отчетности	код компетенции по ФГОС
1	Подготовительный этап	Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности,	Дневник практики	ПК-16, ПК-17

		пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов.		
2	<u>Исследовательский этап</u>	Исследование предприятия: - изучение организационной структуры исследуемого предприятия; – изучение организационно-правовой характеристики организации и видов деятельности (нормативной документации, регламентирующей деятельность организации, внутренней документации (планы, отчеты, статистические отчеты); - проведение анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия; способами улучшения технологических линий и технологий; производства продуктов питания из растительного сырья; - выявление рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; - исследование системы товародвижения и логистических процессов на предприятии; - изучение методов анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия. Выполнение индивидуального задания.	Дневник практики	ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
3	<u>Аналитический этап</u>	Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.	Дневник практики	ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
4	<u>Завершающий этап</u>	Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики.	Дневник практики, отчет о прохождении и практике	ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

При организации практики используются следующие образовательные технологии:

– информационно-коммуникационные технологии (у магистранов имеется возможность получать консультации руководителя практики посредством электронной почты);

- проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);
- развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);
- лично ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);
- рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для руководства практикой, проводимой в Университете, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики от Университета:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует Университет (филиал) о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;

- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплекзует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий Учебный офис.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от кафедры с учетом возможностей базы практики, и должна быть внесена в задание на практику и в дневник студента перед началом практики.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение данных, полученных в результате работы в организации;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики от кафедры;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

11. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики

Формой промежуточной аттестации производственной практики является составление и защита отчета, «дифференцированный зачет». Аттестация проводится по окончании производственной практики.

12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

(Указывается перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики;

Представляется описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал и процедуры оценивания; типовые задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе реализации программы учебной/производственной/преддипломной практики; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций).

Уровень сформированности компетенций _ ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21:

Результаты освоения компетенции	Уровень сформированности компетенций:			
	«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Знать:	Компетенции не сформированы Знания отсутствуют,	Компетенции сформированы Сформированы базовые	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные,

Уметь:	умения и навыки не сформированы	структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Владеть:		Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности высокая адаптивность практического навыка

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
<p>Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>– выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена</p>	<p>– выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой;</p> <p>– обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от кафедры, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности</p>	<p>– выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на <i>производственную</i> практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от кафедры.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения</p>	<p>– выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на <i>производственную</i> практику;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от кафедры</p> <p>– в характеристике</p>

несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой <i>производственной</i> практики	обучающегося в период прохождения <i>производственной</i> практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Кольман О.Я., Иванова Г.В., «Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения:». Изд-во СФУ, 2016
2. Пилипенко Т.Н., Пилипенко Н.И., Шленская Т.В., Кутина .О.И. Высокотехнологичные производства продуктов питания, - Санкт-Петербург: Интермедия, 2014.— 112 с.
3. Теплов В.И. Физиология питания: Учебное пособие для бакалавров / В.И.Теплов, В.Е.Боряев.-3-е изд., перераб. и доп.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2017.-456с.
4. Кисленко В.Н. Пищевая микробиология : микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебник / В.Н.Кисленко, Т.И. Дячук. – М.:ИНФРА-М,2018. – 257 с.
5. Ильяшенко Н.Г. Микроорганизмы и окружающая среда : учеб. пособие / Н.Г.Ильяшенко, Л.Н.Шабурова. – 2-е изд, перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М,2018. – 195 с.
7. Маюрникова Л. А. «Теоретическая инноватика: научно-инновационная деятельность и управление инновациями», изд-во ГИОРД, 2017
8. Сероштан М. В. «Управление качеством», изд-во Дашков и К, 2017.
9. Неповинных Н. В. «Теоретическое обоснование и практические аспекты использования пищевых волокон в технологиях молочносодержащих продуктов диетического профилактического питания», изд-во ИНФРА-М, 2017.
10. Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания функционального и специализированного назначения: Коллективная монография / ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»; под общ. ред. Н.В. Панковой. – СПб.:Изд-во «ЛЕМА», 2012. – 314 с.
11. Кацерикова Н.В. Технология продуктов функционального питания: Учебное пособие. / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2004. - 146 с.
12. Теплов В.И. Функциональные продукты питания Учебное пособие — М.: А-Приор, 2008. - 240 с.

б) дополнительная литература:

1. Рязанова О.А., Николаева М.А. «Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания», изд-во ИНФРА-М, 2016
<http://znanium.com/catalog/product/526414>
2. Чебакова Г.В., Зачесова И.А. «Экспертиза качества молока и молочных продуктов», -М, Изд-во ИНФРА. – 2018.
<http://znanium.com/catalog/product/973303>
3. Рязанова О.А., Николаева М.А. «Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания», изд-во ИНФРА-М, 2016
<http://znanium.com/catalog/product/526414>
4. Агарков А. П. «Управление качеством», изд-во Дашков и К. 2017
<http://znanium.com/catalog/product/450883>

5. Натарова Н.А. Биологически активные добавки к пище. Полная энциклопедия-Санкт-Петербург: ВЕСЬ, 2001, 384 с.

6. Федеральный реестр биологически активных добавок к пище -Федеральный центр Госсанэпиднадзора МЗ РФ. – М. 2000, Когелет, 327 с.

7. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания. . – М. ДеЛи принт. - 2008, 327 с.

8. Гридина С.Б. Физиолого-биохимические основы разработки детского и функционального питания. Учебное пособие.- Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Кемерово 2004. – 148с.

9. Колесникова Н.В., Лескова С.Ю., Брянская И.В., Миронов К.М. Научные принципы конструирования комбинированных продуктов питания ВСГТУ, Улан-Удэ, 2005. - 45 с.

10. Петров А.Н., Галстян А.Г., Просеков А.Ю., Юрьева С.Ю. Технология продуктов детского питания Учебное пособие. / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2006. – 156 с.

11. Просеков А.Ю. Научные основы производства продуктов питания: Учебное пособие Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2005.- 234 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

В процессе обучения используются различные образовательные технологии: мультимедийная оргтехника, раздаточный материал.

- удаленным полнотекстовым ресурсам:

а) ЭБС «Znanium.com»

б) ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»

в) ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося к сети Интернет.

2. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

3. Справочно – правовая система «Консультант плюс».

4. Электронно-библиотечная система ИЗДАТЕЛЬСКОГО ДОМА "ИНФРА-М".

5. Электронно-библиотечная система «Знаниум».

14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики

В соответствии с договорами на проведение практики между университетом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (цехов, залов и т.п. бытовых помещений, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ), библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и университета необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий по практике.

Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

15. Рекомендации по организации производственной практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Рабочая программа практики утверждена и введена в действие решением кафедры: «Технология продукции и организация общественного питания» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.03.2015 г. № 295.	Протокол заседания кафедры № 2 от «24» февраля 2020г.	01.09.2020
2.	Актуализирована с в связи с переименованием кафедры «Технология продукции и организации общественного питания и товароведение» в кафедру «Персонализированная диетология, ресторанный и гостиничный бизнес» решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».	Протокол заседания Ученого совета № 2 от «31» августа 2020 года	01.09.2020
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 2 от «24» февраля 2021 года	01.09.2021
4.			
5.			