АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) подготовки Управление качеством пищевой продукции

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Срок обучения: очная форма обучения 2 года, заочная форма обучения 2 года 5 месяцев

Объем практики:

в зачетных единицах: 24 з.е.

в академических часах: 864 ак.ч.

для набора 2017 года

Чебоксары, 2018

Димитриев А.Д. Программа производственной технологической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. – Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. –29 с.

Программа производственной технологической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания, направленность (профиль) программы Управление качеством пищевой продукции составлена Димитриевым А.Д.., в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продуктов и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1482 от 20.11.2014.

Программа производственной практики:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии продуктов общественного питания от 10 апреля 2018 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой _____ А.Д. Димитриев
(подпись) (ФИО)

одобрена Учебно-методическим советом института от 27 апреля 2018 г., протокол № 2.

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018
© Димитриев А.Д., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

I Программа производственной практики 4

1. Цель и задачи практики 4

2. Вид практики, способ и формы ее проведения 4

3.Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 5

4. Место практики в структуре ОПОП ВО 6

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах 6

6. Содержание производственной практики 7

7. Формы отчетности по практике 7

8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета 9

9. Перечень нормативных правовых документов, учебной, научной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики 13

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем 13

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

12. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов 14

II Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике 16

1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики 17

2. Показатели и критерии оценивания компетенций 18

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики 20

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания 21

Приложения 23

1. Цель и задачи практики

Цель производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении общепрофессиональных и специальных дисциплин на основе изучения деятельности предприятия и формирование профессиональных компетенций.

Основными задачами практики является ознакомление с видами профессиональной деятельности:

ознакомиться с организационно-производственной структурой предприятия, системой материально-технического снабжения,

изучить торгово-технологическое оборудование и основные технологические операции производства и установить их влияние на формирование качества готовых изделий,

проанализировать причины возникновения и характер возможных дефектов;

изучить ассортимент продукции, методы и формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, изучить основные виды нормативных документов.

2. Вид практики, способ и формы ее проведения

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

Тип практики: производственная практика студентов является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю «Управление качеством пищевой продукции» и проводится в соответствии с учебным планом.

Способы проведения производственной практики – стационарная, выездная.

Форма проведения производственной практики – дискретная.

Перед выездом студентов на практику проводится организационное собрание, на котором разъясняются цели и задачи практики, особенности ее прохождения в каждой организации, продолжительность, обязанности студентов в период прохождения практики, правила ведения дневника и составления отчета о практике.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс прохождения производственной практики направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональных (ПК):

ПК-1 готовностью 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

ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов

ПК-3 способностью 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 способностью 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

ПК-5 способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами

ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж

ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

организационно-производственную структуру предприятия;

систему материально-технического снабжения ПОП,;

уметь:

применять торгово-технологическое оборудование;

выявлять причины возникновения и характер возможных дефектов кулинарной продукции;

систематизировать и обобщать основные технологические операции производства и установить их влияние на формирование качества готовых изделий;

использовать информационные технологии для решения профессиональных задач на предприятии;

проводить анализ и планирование основных показателей деятельности предприятий;

давать оценку эффективности принятых управленческих решений по проблемам производства кулинарной продукции.

владеть:

- методы и формы контроля качества кулинарной продукции;

-навыками самостоятельного овладения новыми знаниями, используя современные образовательные технологии;

- навыками публичного выступления, письменного выражения собственного мнения по проблемам экономики;

- основными требованиями нормативных документов.

4. Место практики в структуре ОПОП ВО

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направления подготовки 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Управление качеством пищевой продукции» входит в раздел 6.5 (Блок 2) «Практики» ФГОС ВО и является обязательным разделом образовательной программы.

5. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится в течение 12 недель в 4-ом семестре и в течение 4 недель - в 5-ом семестре (согласно календарному графику учебного процесса).

Общий бюджет времени, отводимого на производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, составляет 24 зачетные единицы (864 академических часа).

6. Содержание производственной практики

Производственная технологическая практика включает следующие разделы:

- подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, общее ознакомление с предприятием (подразделением);
- технологический этап (изучение технологии производства, технологического оборудования, организации производства); на этом этапе производственной технологической практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности практики необходимо ознакомиться с порядком составления технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия, мучные кондитерские и булочные изделия (в том числе, на фирменные) и расчетом потребности в продуктах для выполнения производственной программы цеха (отделения) или приготовления конкретной кулинарной продукции; на технологическом этапе практики знакомиться и осваивает основные механизмы управления качеством пищевой продукции;
- заключительный этап, в том числе обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике; на этом же этапе магистрант осуществляет анализ, систематизацию и обобщение информации по теме диссертации и должен в окончательном виде сформулировать содержание магистерской диссертации и обосновать методы ее разработки.

7. Формы отчетности по практике

По окончании практики студент составляет письменный отчет и сдает его на кафедру экономики вместе с дневником и отзывом, подписанными руководителем практики от предприятия.

Срок представления отчета на проверку – не позднее, чем за 10 дней до даты защиты по плану-графику производственной преддипломной практики, утвержденному ректором института.

Отчет по практике, проверенный преподавателем, защищается перед комиссией, утвержденной кафедрой.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв с предприятия, или получивший неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на повторное прохождение практики.

Материалы в отчете должны быть расположены в следующей последовательности:

титульный лист;

дневник практики;

характеристика с места прохождения практики;

текстовая часть отчета;

приложения.

Студент ведет дневник установленной формы, в который записывает все виды самостоятельно выполненных работ, и составляет согласованный с руководителями практики от института и предприятия индивидуальный календарный план.

При заполнении дневника указывается следующая информация:

-дата;

-объект прохождения практики;

-краткое содержание выполненной работы;

-замечания руководителя практики.

Достоверность информации, представленной в дневнике, подтверждается подписью руководителя практики от предприятия, скрепляется печатью (проставляется на первой странице дневника).

Практика завершается защитой ее результатов на комиссии, формируемой распоряжением заведующего кафедрой. Результаты прохождения практики определяются посредством проведения промежуточной аттестации отчета по практике в виде зачета с выставлением оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Для защиты практики магистранты должны представить:

-дневник практики с соответствующими печатями и подписями;

-отзыв и характеристика на каждого обучающегося от руководителя предприятия;

-письменной отчет студента о выполнении практики;

-отзыв и оценка отчета от научного руководителя от университета;

В своем отзыве руководитель должен указать актуальность, теоретический уровень и практическую значимость, полноту, глубину и оригинальность решения поставленных вопросов, а также дает оценку готовности работы к защите с указанием конкретной оценки.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной магистрантом работе и включать в себя:

-описание задачи, поставленной перед магистрантом на практике,

-анализ методов и средств, с помощью которых решается задача,

-обоснование сделанного выбора,

-описание основных результатов, полученных за время практики,

-перспективы развития работы в магистерской диссертации и оформления ее в виде отчета.

К отчету прилагаются все необходимые материалы по выполненной за время научно-исследовательской практики работе.

Защита результатов производственной практики включает в себя выступление магистранта с сообщением об основных результатах проделанной работы (7-10 минут) и его ответы на вопросы на вопросы членов комиссии.

Выступление по своей сути должно соответствовать представленному отчету и подкрепляться демонстрацией необходимых материалов.

Вопросы членов комиссии, как правило, имеют своей целью не только уточнение методов решения и результатов практики, но и выяснение понимания магистрантом значения роли производственной практики для сбора материалов для включения в содержание магистерской диссертации.

8. Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета

При изложении текста и оформлении работы необходимо руководствоваться ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 8.417-2002, ГОСТ Р 7.0.12-2011, ГОСТ 7.80-2000. Страницы текста и включенные в текст иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.

Текстовая часть отчета должна быть набрана на компьютере шрифтом Times New Roman размером кегля 14, межстрочным интервалом 1,5 и соблюдением полей: верхнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм, нижнее – 20 мм. Форматирование основного текста по ширине. Можно использовать автоматическую расстановку переноса слов. Абзацный отступ – 1,25 мм.

Заголовки печатать по центру строчными буквами полужирным шрифтом без переноса слов. Точка после заголовка не ставится.

Основной текст начинается через 1,5 интервал.

Страницы и иллюстративный материал отчета нумеруется сплошной нумерацией. Отсчет страниц ведется с титульного листа. Номера страниц проставляются по нижнему колонтитулу, который составляет 1,5.

Не следует допускать в тексте работы и подписях под иллюстрациями сокращений слов и словосочетаний, за исключением общепринятых по ГОСТ Р 7.0.12-2011.

Физические величины следует приводить в Международной системе единиц (СИ) и как устоявшиеся в экономической литературе. Например: «тыс. руб.», «млрд руб.», «т», «ц», «кв. м» и т.д.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-2003 и ГОСТ 7.80-2000. Он включает все печатные и рукописные материалы, электронные ресурсы, которыми пользовался автор при написании отчета и приводится после «Выводов и предложений».

Рекомендуемым способом расположения материалов в списке использованных источников является их расположение в порядке упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников. Каждому источнику в списке присваивается один номер, которым данный источник нумеруется при первом упоминании о нем. При дальнейшем упоминании данного источника в работе он будет иметь тот же (данный ему при первом упоминании) номер.

Законодательные и нормативные документы в списке использованных источников должны быть приведены в действующей на момент прохождения практики и написания отчета редакции.

Ссылка на каждый использованный источник информации обязательна. Ссылка оформляется в квадратных скобках, помещается после упоминания в тексте, содержит номер источника в списке и, при необходимости, страницы. Например: [8] или [8, с.19].

Примеры оформления таблиц и иллюстраций приведены Приложении В.

Все иллюстрации должны быть органически связаны с текстом, не должны иметь излишней информации, которая не поясняется в тексте. Каждый вид иллюстраций нумеруется арабскими цифрами сквозной нумерацией через всю работу или по отдельным вопросам. В первом случае пишется: Таблица 1, во втором случае – Таблица 1.1, где первая цифра обозначает номер вопроса, а вторая – номер таблицы.

Если таблица не умещается на стандартном листе бумаги, её нужно давать с продолжением на нескольких страницах. Над продолжением таблицы на новом листе ставится заголовок: «Продолжение таблицы 1» или «Окончание таблицы 1», при этом кавычки не печатаются. Заглавие таблицы на новой странице не повторяется, но проставляются номера колонок таблицы.

Если в тексте вывод подтверждается или иллюстрируется таблицей (рисунком), то необходимо указать ссылку на данную таблицу (рисунок) в виде заключенного в круглые скобки выражения (рисунок 4) или (таблица 2), либо в виде оборота типа: «данные таблицы 2 свидетельствуют ...», «по данным таблицы 4 можно проследить ...» и т.д.

В графах таблиц нельзя оставлять свободные места: если данные отсутствуют, надо ставить тире или отмечать «нет». Если табличные столбцы заполнены текстом, то точка в конце не ставится. Классы чисел в таблицах точками не разделяются.

Подписи к рисункам помещаются под ними в одну строку с порядковым номером (Приложение В). Подпись всегда начинается с прописной буквы. В конце подписи точку не ставят.

Используемые в работе формулы и цифры должны органически вписываться в текст. Формулы следует располагать на середине строки, а связующие их слова «где», «откуда», «следовательно» и др. – в начале следующей строки. Номер формулы обозначается арабскими цифрами в правой стороне листа на уровне формул и заключается в круглые скобки.

8.1 Содержание приложений отчета

В Приложениях помещаются материалы, использование которых в тексте работы неудобно из-за того, что они занимают большой объем, а также вспомогательные материалы и промежуточные расчеты. Приложения

располагаются после списка использованных источников в определенной последовательности в соответствии с текстом изложения материала в отчете. Каждое приложение нумеруется последовательно друг за другом, а в тексте отчета обязательно указывается ссылка на конкретное приложение.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» (без кавычек). После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в отчете одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Оформление даты осуществляется в соответствии со стандартными требованиями. Дату документа оформляют арабскими цифрами в последовательности: день месяца, месяц, год. День месяца и месяц оформляют двумя парами арабских цифр, разделенными точкой; год - четырьмя арабскими цифрами, например, 05.06.2015. Допускается словесно-цифровой способ оформления даты, например 05 июня 2015 г.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки работы, допускается исправлять закрашиванием белой краской или черными чернилами, пастой или тушью – рукописным способом.

8.2 Порядок подведения итогов практики

Практика завершается защитой ее результатов на комиссии, формируемой распоряжением заведующего кафедрой. Результаты прохождения практики определяются посредством проведения промежуточной аттестации отчета по практике в виде зачета с выставлением оценок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Для защиты практики магистранты должны представить:

-дневник практики с соответствующими печатями и подписями;

-отзыв и характеристика на каждого обучающегося от руководителя предприятия;

-письменной отчет студента о выполнении практики;

-отзыв и оценка отчета от научного руководителя от университета;

В своем отзыве руководитель должен указать актуальность, теоретический уровень и практическую значимость, полноту, глубину и оригинальность решения поставленных вопросов, а также дает оценку готовности работы к защите с указанием конкретной оценки.

Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной

магистрантом работе и включать в себя:

-описание задачи, поставленной перед магистрантом на практике,

-анализ методов и средств, с помощью которых решается задача,

-обоснование сделанного выбора,

-описание основных результатов, полученных за время практики,

- перспективы развития работы в магистерской диссертации и оформления ее в виде отчета.

К отчету прилагаются все необходимые материалы по выполненной за время научно-исследовательской практики работе.

Защита результатов производственной практики включает в себя выступление магистранта с сообщением об основных результатах проделанной работы (7-10 минут) и его ответы на вопросы на вопросы членов комиссии.

Выступление по своей сути должно соответствовать представленному отчету и подкрепляться демонстрацией необходимых материалов.

Вопросы членов комиссии, как правило, имеют своей целью не только уточнение методов решения и результатов преддипломной практики, но и уяснение понимания магистрантом содержания его магистерской диссертации.

8.3 Примерное содержание характеристики студента–практиканта

По завершении практики руководитель практики от организации (предприятия) просматривает отчет и составляет характеристику с учетом отношения обучающегося к прохождению практики, степени выполнения программы практики. В характеристике указываются:

фамилия, имя, отчество обучающегося;

место прохождения практики (предприятие, отдел, рабочее место);

отношение обучающегося к прохождению практики (интерес, самостоятельность, инициативность, исполнительность, дисциплинированность, соблюдение трудовой дисциплины и т.д.);

полнота и своевременность выполнения программы практики;

степень овладения практическими умениями и навыками по направлению подготовки;

способность обучающегося самостоятельно анализировать состояние и эффективность деятельности предприятия;

навыки делового общения с клиентами, покупателями, поставщиками;

участие обучающегося в организации приемки товаров, в процессе принятия коммерческих решений и т.д.;

личностные качества обучающегося, проявленные в процессе прохождения практики;

недостатки в теоретической и практической подготовке обучающегося;

общая оценка профессиональной перспективности обучающегося

(возможности работы по направлению подготовки).

Бланк для оформления характеристики приведен в Приложении.

9. Перечень нормативных правовых документов, учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Нормативные правовые документы

1. СанПиН (СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья).
2. ГОСТ Р 51705. 1 -2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
3. ГОСТ 30390-2013 Продукция общественного питания, реализуемая населению.
4. ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
5. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.

Основная литература

1. Овчаров А. О. Методология научного исследования [Электронный ресурс]: учебник / А. О. Овчаров, Т. Н. Овчарова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 304 с. -Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=544777. - ЭБС "ZNANIUM.com".
2. Кукушкина В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Кукушкина. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 265 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=767830. - ЭБС "ZNANIUM.com".

Дополнительная литература

1. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / Б. И. Герасимов и др. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2015. - 272 с. - Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=509723. - ЭБС "ZNANIUM.com".

10. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

базы данных, информационно–справочные и поисковые системы:

- Базовый пакет Microsoft Windows Desktop School ALNG LicSARk MVL
- Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus.
- Антивирусное программное обеспечение Kaspersky EndPoint Security для бизнеса
- Справочно-правовая система Гарант

- Справочно-правовая система Консультант плюс
- Программный продукт Шеф Эксперт
- Система автоматизированного проектирования и черчения Autodesk AutoCAD

11. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Материально-техническое обеспечение практики включает: фонды библиотеки, компьютерный класс с необходимым программным обеспечением, электронно-библиотечные системы и электронную информационно-образовательную среду вуза.

12. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Научно-исследовательская практика для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья проводится в соответствии с настоящей программой.

В целях доступности прохождения практики лицам с ограниченными возможностями здоровья университет и организация, являющаяся базой практики, при необходимости обеспечивает:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы); обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров); обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения, а также пребывания в указанных помещениях (наличие

пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, локальное понижение стоек-барьеров; наличие специальных кресел и других приспособлений).

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

При организации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут быть применены следующие адаптивные технологии:

- увеличение времени для подготовки и ответов на вопросы;
- изменение способа подачи информации
- изменение дистанции по отношению к обучающимся во время объяснения заданий и демонстрации результата;
- разработка индивидуального образовательного маршрута.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Управление качеством пищевой продукции

Квалификация (степень) выпускника – магистр

1. Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-1	готовностью 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
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-3	способностью 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	способностью 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
ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

Сведения об иных дисциплинах и прохождения практик (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций:

- к числу базовых дисциплин, участвующих в формировании указанных выше компетенций относятся Технология продуктов питания, Технология низкокалорийных продуктов питания, Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания.

Этапы формирования и программа оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Контролируемые разделы (этапы) программы практики	Наименование оценочного средства
1	ПК-1	Подготовительный этап	Запись в дневнике по производственной практике
2	ПК-2 – ПК-7	Технологический	Запись в дневнике по производственной практике
3	ПК-6	Заключительный этап	Дифференцированный зачет

2. Показатели и критерии оценивания компетенций

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	Итого
Теоретические показатели						
ПК-1 ПК-2 ПК-3	*готовностью 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*	*Отвечает устно и выполняет верно и в полном объеме*	*Отвечает устно и выполняет с незначительным и замечаниями*	*Отвечает устно и выполняетна базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Ответ устно не дан, выполняет с большим количеством ошибок*	
	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при	*Отвечает устно и выполняет верно и в полном объеме*	*Отвечает устно и выполняет с незначительным и замечаниями*	*Отвечает устно и выполняет на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Ответ устно не дан, выполняет с большим количеством ошибок*	

	управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов					
	способностью 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	*Отвечает устно и выполняет верно и в полном объеме*	*Отвечает устно и выполняет с незначительными замечаниями*	*Отвечает устно и выполняет на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Ответ устно не дан, выполняет с большим количеством ошибок*	
Практические показатели						
ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	*способностью 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*	*Выполняет практические задания с незначительными неточностями*	*Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Не может выполнить задание*	*Выполняет практические задания с незначительными неточностями*	
	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	*Выполняет практические задания с незначительными неточностями*	*Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Не может выполнить задание*	*Выполняет практические задания с незначительными неточностями*	
	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять	*Выполняет практические задания с незначительными неточностями*	*Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Не может выполнить задание*	*Выполняет практические задания с незначительными неточностями*	

	приоритеты в области управления процессами продаж					
	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	*Выполняет практические задания с незначительными неточностями*	*Выполняет практические задания с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Не может выполнить задание*	*Выполняет практические задания с незначительными неточностями*	
Владеет						
ПК-1 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	*способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами*	*Выполняет практическое задание верно*	*Выполняет практическое задание с незначительными неточностями*	*Выполняет практическое задание с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Не может выполнить задание*	
	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	*Выполняет практическое задание верно*	*Выполняет практическое задание с незначительными неточностями*	*Выполняет практическое задание с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Не может выполнить задание*	
	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	*Выполняет практическое задание верно*	*Выполняет практическое задание с незначительными неточностями*	*Выполняет практическое задание с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет*	*Не может выполнить задание*	
					ВСЕГО:	*Max 30 бал.*

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	25-30	высокий
хорошо	18-24	хороший
удовлетворительно	11-17	достаточный
неудовлетворительно	10 и менее	недостаточный

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня сформированности компетенций, знаний, умений, навыков в процессе прохождения практики

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам практики

1. Охарактеризуйте организационную и производственную структуру организации (предприятия).
2. Как обеспечивается охрана труда, противопожарная безопасность, производственная санитария на данном предприятии?
3. Дайте характеристику ассортимента товаров на предприятия. К каким группам и подгруппам относится ассортимент данного предприятия?
4. Какие требования предъявляются к качеству товаров, выпускаемых (реализуемых) на предприятии?
5. Имеется ли на предприятии внедренная система ХАССП?
6. Какие предварительные мероприятия необходимо проводить до разработки плана ХАССП?
7. Новые нормативные документы, которые сегодня регулируют вопросы управления качеством пищевой продукции на принципах ХАССП.
8. Нормативная база, обеспечивающая профессиональные требования к персоналу предприятий общественного питания
9. Роль ХАССП в формировании коллективной ответственности за качество производимой продукции.
10. Современные требования к приемке сырья и пищевой продукции, сформулированные в ГОСТах нового поколения.
11. Назовите факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевой продукции.
12. Как можно оценить конкурентоспособность товаров, выпускаемых (реализуемых) на предприятии?
13. Причины возникновения несоотвествующей продукции на предприятии и методы ее устранения (сформулируйте на основе документов санитарного законодательства и принципов ХАССП.
14. Какие положительные стороны и недостатки в работе предприятия – базы практики Вы можете отметить?
15. Какие предложения по совершенствованию работы данного предприятия Вы можете внести?

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Общая процедура оценивания определена Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся (утв. приказом ректора Российского университета кооперации от 31.12.2014 № 1338-од).

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, может быть поэтапной или комплексной.

При поэтапной процедуре оценивания обучающемуся предлагается выполнить несколько заданий, преподаватель (или комиссия) отдельно проверяет каждое задание, оценивает и фиксирует результаты обучения (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности) каждого обучающегося, после чего выставляет ему оценку по дисциплине.

Комплексная процедура оценивания может включать в себя выполнение одного интегрированного задания, в ходе которого обучающийся проявляет свои знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, компетенции. Результат комплексной процедуры оценивания фиксируется одной оценкой, которая выставляется обучающемуся по дисциплине.

Критерии оценки:

Зачет с оценкой **«отлично»** ставится при высоком уровне сформированности компетенций.

Зачет с оценкой **«хорошо»** ставится при хорошем уровне сформированности компетенций.

Зачет с оценкой **«удовлетворительно»** ставится при достаточном уровне сформированности компетенций.

Зачет с оценкой **«неудовлетворительно»** ставится при недостаточном уровне сформированности компетенций.

Приложение 1

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Факультет_____
Кафедра_____

ОТЧЕТ

о_____
(указать вид практики)
_____ практике студента

_____курса_____группы

_____ формы обучения

направление / специальность_____

_____

_____
(фамилия, имя, отчество студента, аспиранта полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

_____
название организации

_____
адрес организации

_____
название отдела

_____
в качестве кого проходил практику студент / аспирант

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ
ПРАКТИКИ_____
РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ
от
университета_____
фамилия, имя, отчество, должность
от организации
(предприятия)_____
фамилия, имя, отчество, должность

Приложение 2

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ДНЕВНИК

прохождения_____
(наименование практики согласно учебному плану)

_____

практики

студента _____ курса _____ группы

специальность/направление, профиль

_____

факультет_____

_____
(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения
практики:_____
(название организации)

_____

_____

Сроки прохождения практики:

_____

1. Студент _____
(подпись)

2. Руководитель практики
от института _____ _____ _____
(должность) (Ф.И.О.) (подпись)

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

Приложение 3

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальные задания по _____
_____практике:

Руководитель практики от института

_____	_____	_____
(должность)	(Ф.И.О.)	(подпись)

Приложение 4

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценки, замечания руководителя практики

Студент _____ _____
(подпись) (ф.и.о)

М.П. Руководитель практики
от организации _____ _____
(подпись) (ф.и.о)

Дата Руководитель практики
от института _____ _____
(подпись) (ф.и.о)

Приложение 5

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА
студента - практиканта

_____
(фамилия, имя, отчество студента (аспиранта)

Направление подготовки / Специальность _____шифр

_____наименование

группа_____ курс_____ форма обучения_____
с_____ 20_____ г. по_____ 20_____ г.
на_____
(наименование организации, предприятия, юридический адрес, телефон)
_____
_____
под руководством_____
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя от предприятия)
_____

прошел(а)_____практику
(вид практики: производственная / преддипломная)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности, компетенции*:

№	Наименование и шифр общекультурных (ОК) / универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции *		
		низкий	средний	высокий

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции:

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
	низкий	средний	высокий

*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента: _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

«____»_____20___г.

Руководитель практики от организации_____ _____

М.П.(подпись) (должность, Ф.И.О.)

Обновление программы практики

Наименование раздела программы практики, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

Наименование раздела программы практики, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

Наименование раздела программы практики, в который внесены изменения

(измененное содержание раздела)

Программа практики:

обновлена, рассмотрена и одобрена на 20___/___ учебный год на заседании ведущей кафедры _____от ____ _____ 20___г., протокол №_____

Заведующий кафедрой _____