

Приложение 4
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение
направленность программы "Пищевые инновации и продакт-дизайн"

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Факультет экономики торговли и товароведения

Кафедра товароведения и товарной экспертизы

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.01(Пд)

Преддипломная практика

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы
Пищевые инновации и продакт-дизайн

Уровень высшего образования

Магистратура

Год начала подготовки 2022

Москва – 2021 г.

Составитель: _____/Карагодин В.П., д.б.н., профессор, кафедра товароведения и
товарной экспертизы

Программа практики одобрена на заседании кафедры товароведения и товарной экспертизы

протокол № 1 от «01» сентября 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ	4
2. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.....	4
3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ВИД И ТИПЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.....	4
5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
6. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ТРЕБУЕМЫМИ ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И КОМПЕТЕНЦИЯМИ ВЫПУСКНИКОВ.....	5
7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ, НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ НА ПРАКТИКЕ.....	10
9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРАКТИКЕ.....	10
10. ФОРМЫ ОТЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	11
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ.....	13
13. ОБЯЗАННОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ	13
14. ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ ПРАКТИКИ.....	14
15. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	14
16. ОСОБЕННОСТИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ.....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	24

1. Цель практики

Целью проведения преддипломной практики является закрепление магистрами профессиональных навыков, практического опыта, систематизация и расширение теоретических знаний по дисциплинам ОПОП, подготовка информационной и опытной базы для написания выпускной квалификационной работы.

2. Задачи практики

Задачами преддипломной практики являются:

1. формирование умения определять цель, задачи и составлять план диссертационного исследования;
2. сбор необходимых материалов для выполнения магистерской диссертации привлечением современных информационных технологий;
3. проведение исследований качества и безопасности пищевого сырья, полуфабрикатов и готовых товаров;
4. поиск и изучение информации из всевозможных источников (литература, периодика, конференции, Интернет) о предметной области, о существующих методах, подходах и классификациях; всесторонний анализ собранной информации;
5. приобретение практических навыков по организации научно-исследовательских проектов, проведению исследований и представлению их результатов;
6. приобретение практических навыков и опыта применения проверенных практикой методов и новых методических подходов для выявления, анализа и оценки научных проблем.
7. обобщение, систематизация, конкретизация и закрепление теоретических знаний;
8. овладение методами самостоятельной научной, организационно-управленческой работы;
9. получение и обобщение данных, подтверждающих выводы и основные положения выпускной квалификационной работы, апробировать ее важнейшие результаты и предложения.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика реализуется в рамках в части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика».

Практика вырабатывает умения и практические навыки, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических дисциплин Блока Б.1., способствует комплексному формированию профессиональных компетенций.

4. Вид и типы проведения практики

- 4.1. Вид практики - производственная
- 4.2 Тип практики – преддипломная

5. Место и время проведения практики

Место проведения практики:

➤ непосредственно в Университете, в том числе в структурном подразделении Университета, предназначенном для проведения практической подготовки (научно-исследовательских лабораториях, НИИ, инжиниринговом центре);

➤ в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки (научно-исследовательских лабораториях, НИИ, инжиниринговом центре и т.д.) на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией;

➤ по месту трудовой деятельности, если профессиональная деятельность, осуществляемая обучающимися, соответствует требованиям образовательной программы к проведению практики и заключен индивидуальный договор на практическую подготовку.

Руководство практикой осуществляется преподавателями кафедры товароведения и товарной экспертизы совместно со специалистами профильных организаций.

Обучающиеся по согласованию с руководителем практики от Университета, могут избрать иное учреждение, или организацию - место прохождения практики. В этом случае обучающиеся получают от руководителя из числа ППС Университета индивидуальное задание.

Время проведения практики: в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, направленность (профиль) программы «Пищевые инновации и продакт-дизайн» практика проводится в 4 семестре.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с требуемыми индикаторами достижения компетенций и компетенциями выпускников.

В результате прохождения данной практики у обучающихся должны быть сформированы элементы следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, с учетом обобщенных трудовых функций профессионального стандарта, к выполнению которых в ходе практики готовится обучающийся:

Таблица 1.

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Планируемые результаты обучения (знания, умения)
Профессиональные компетенции		
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский		
ПК-1 Способен разрабатывать конкурентоспособные пищевые продукты и осуществлять их развитие на основе потребительских	ПК-1.1 Участвует в технологическом проектировании пищевых продуктов с заданными свойствами	ПК-1.1.3-1. Знает естественнонаучные основы проектирования пищевых продуктов ПК-1.1.3-2 Знает пищевое сырье, используемое на современных промышленных предприятиях

трендов и конкурентной ситуации на рынке		<p>ПК-1.1.3-3 Знает технологическое оборудование, используемое на современных промышленных предприятиях</p> <p>ПК-1.1.3-4. Знает цифровые инструменты проектирования пищевых продуктов</p> <p>ПК-1.1.У-1. Умеет моделировать целевые характеристики пищевой продукции</p>
	<p>ПК-1.2 Управляет конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке</p>	<p>ПК-1.2.3-1. Знает инструменты управления конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке</p> <p>ПК-1.2.3-2. Знает существующие барьеры для обеспечения конкурентоспособности пищевой продукции</p> <p>ПК-1.2.У-1. Умеет находить привлекательные рыночные ниши на основе маркетинговых исследований и предлагать продуктовые решения для их заполнения</p>
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, экспертно-аналитический		
ПК-2. Способен эффективно внедрять инновации в коммерческие проекты и бизнес-решения в пищевой индустрии	<p>ПК-2.1. Идентифицирует инновации на основе анализа результатов научных исследований в области пищевой индустрии</p>	<p>ПК-2.1.3-1. Знает основные направления развития пищевых инноваций</p> <p>ПК-2.1.У-1. Умеет выявлять инновации и оценивать перспективы их внедрения в пищевой индустрии</p>
	<p>ПК-2.2. Организует внедрение инновационных разработок на предприятии и анализирует их эффективность</p>	<p>ПК-2.2.3-1. Знает ключевые аспекты внедрения инновационных разработок в пищевой индустрии</p> <p>ПК-2.2.3-2. Знает метрики оценки эффективности внедрения инновационных решений</p> <p>ПК-2.2.У-1. Умеет управлять внедрением инновационных разработок на предприятии</p> <p>ПК-2.2.У-2. Умеет оценивать эффективность инноваций в пищевой индустрии</p>
Тип задач профессиональной деятельности: экспертно-аналитический, научно-исследовательский		
ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять	<p>ПК-3.1. Разрабатывает систему менеджмента</p>	<p>ПК-3.1.3-1. Знает принципы построения интегрированных</p>

интегрированные системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии	систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции ПК-3.1.3-2 Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции
		ПК-3.1.У-1. Умеет разрабатывать ключевые процедуры системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции ПК-3.1.У-2. Умеет определять критические факторы, влияющие на безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах производства и формировать требования к ним
	ПК-3.2. Организует и контролирует реализацию комплекс мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-3.2.3-1. Знает ключевые показатели эффективности внедрения системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии и методы их оценки
		ПК-3.2.У-1. Умеет применять методы оптимизации процесса производства и анализа данных в рамках внедрения системы менеджмента безопасности

7. Структура и содержание практики¹

(этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций)

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 9 зачетных единиц, 324 академических часов.

Таблица 2

№	Разделы (этапы) практики	Виды работ, осуществляемых обучающимися	Трудоёмкость (ак. час.)		Индикаторы достижения компетенций (из Таблицы 1)	Результаты обучения (знания, умения) (из Таблицы 1)	Формы текущего контроля
			Контакт. работа	Сам.раб./ практичес. подготовка ²			
1	Организационно-подготовительный	<ul style="list-style-type: none"> ➤ вводное занятие/лекция; ➤ инструктаж по технике безопасности; ➤ инструктаж по подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре) ➤ встреча с руководителями практики, ➤ обсуждение и утверждение индивидуальных планов практикантов ➤ выбор тем научных исследований ➤ обсуждение структуры отчетной работы 	2	25/25			утверждение индивидуального задания по практике;
2	Основной	<ul style="list-style-type: none"> ➤ знакомство с базой практики/ изучение деятельности организации в целом и избранного структурного подразделения; ➤ выполнение индивидуального задания; ➤ сбор материалов для выполнения задания по практике ➤ анализ собранных материалов, проведение расчетов, составление графиков, диаграмм; 	10	267/267	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-3.1. ПК-3.2.	ПК-1.1.3-1. ПК-1.1.3-2 ПК-1.1.3-3 ПК-1.1.3-4. ПК-1.1.У-1. ПК-1.2.3-1. ПК-1.2.3-2. ПК-1.2.У-1. ПК-3.1.3-1. ПК-3.1.3-2 ПК-3.1.У-1. ПК-3.1.У-2.	Отчет с презентацией части выполненного индивидуального задания;

¹ Если практика проводится несколько семестров, то таблица заполняется **по семестрам** с промежуточным итогом по часам в каждом семестре.

² Объем практической подготовки по практике отображается в учебном плане.

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ участие в решение конкретных профессиональных задач; ➤ на основе анализа разработать возможные перспективы развития организации; ➤ обработка и систематизация материала; ➤ представление и обсуждение с руководителем проделанной части работы 				ПК-3.2.3-1. ПК-3.2.У-1.	
3	Отчетный	<ul style="list-style-type: none"> ➤ выработка на основе проведенного исследования выводов и предложений; ➤ оформление результатов работы по практике в соответствии с установленными требованиями; ➤ согласование отчета с руководителем практики, устранение замечаний; ➤ сдача комплекта документов по практике на кафедру; ➤ размещение документов в личном кабинете обучающегося; ➤ апробация материалов исследования на научной конференции ➤ защита отчета по практике с презентацией. 	4	16/16	ПК-2.1. ПК-2.2.	ПК-2.1.3-1. ПК-2.1.У-1. ПК-2.2.3-1. ПК-2.2.3-2. ПК-2.2.У-1. ПК-2.2.У-2.	Отчет по практике. Защита отчета.
Итого: 324 часов			16	308/308			
В том числе контактные часы на промежуточную аттестацию (зачет с оценкой)			2				

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

В процессе прохождения преддипломной практики используются следующие образовательные технологии:

- лекционные/практические занятия;
- установочная конференция руководителя практики от вуза/организации;
- самостоятельная работа обучающихся, в которую включается выполнение разделов практики в соответствии с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы;
- анализ информации и интерпретация результатов;
- выполнение письменных аналитических и расчетных заданий в рамках практики с использованием необходимых информационных источников (лекции, учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет);
- консультации руководителя практики от Университета по актуальным вопросам, возникающим у обучающихся в ходе ее выполнения; методологии выполнения заданий, подготовке отчета по практике и доклада презентации по нему;
- обсуждение подготовленных обучающимися этапов работ по практике;
- сбор научной литературы по тематике индивидуального задания по практике;
- компьютерные технологии и программные продукты, используемые для сбора, систематизации, анализа информации;
- мультимедийные технологии для проведения ознакомительных мероприятий, презентации результатов исследований;
- защита отчета по практике с использованием презентаций;
- электронно-библиотечные системы для проведения научных исследований и аналитических разработок на основе изучения научной и учебно-методической литературы;
- справочно-правовые системы «Консультант +» и «Гарант»;

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практике

- Регламент организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования — программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
- Методические рекомендации по организации и выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.
- Методические указания по подготовке и оформлению рефератов.

10. Формы отчетной документации и промежуточной аттестации

Формы отчетной документации - комплект отчетных документов в соответствии с Регламентом организации и проведения практик, обучающихся в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

К защите отчета по практике допускаются обучающиеся, предоставившие полный комплект закрывающих практику документов.

Защита отчета проходит в последний день практики (с учетом календарного учебного графика по образовательной программе).

Отчеты по практике, выполненные на русском языке, подлежат проверке на объем неправомерных заимствований. Итоговая оценка оригинальности текста отчета по практике

определяется в системе «Антиплагиат. ВУЗ» и закрепляется на уровне согласно указанному в Регламенте организации и проведения практик, обучающихся в ФГОБУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Структура отчета по практике должна включать следующие разделы:

1. Титульный лист
2. Задание на практику
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть:
 - 5.1. Теоретический раздел (обзор литературы, термины и определение и т.д.)
 - 5.2. Практическая (экспериментальная) часть
6. Заключение
7. Список использованной литературы
8. Приложения (при наличии)

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку считаются имеющими академическую задолженность и обязаны ликвидировать академическую задолженность в порядке, установленном в локальных документах Университета.

Промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с учебным планом в 4 семестре в форме зачета, который выставляется по результатам проверки отчетной документации, собеседования и защиты отчета с представлением презентации.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

- Программа технологической (проектно-технологической) практики;
- Регламент организации и проведения практик, обучающихся в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Положение о практической подготовке, утвержденное Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерством просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020г. №885/390.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Заика, И. Т. Системное управление качеством и экологическими аспектами: учебник / И.Т. Заика, В.М. Смоленцев, Ю.П. Федулов. — М.: Вузовский учебник; ИНФРА-М, 2018. — 384 с. - ISBN 978-5-9558-0364-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/937595> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.
2. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции : учебнопрактическое пособие / Ю.Н. Берновский. — М. : ФОРУМ : ИНФРАМ, 2018. — 256 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-91134-838-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/959903> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Основы научных исследований и патентоведение [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосибир. гос. аграр. ун-т. Инженер. ин-т; сост.: С. Г. Щукин, В. И. Кочергин, В. А. Головатюк, В. А. Вальков.– Новосибирск: Изд-во НГАУ. 2013. – 228 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/516943> Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Зайцев, Г. Н. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 164 с.:-(Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-369-01501-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/938040> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Туккель, И. Л. Разработка и принятие решения в управлении инновациями : учебное пособие / И. Л. Туккель, С. Н. Яшин, С. А. Макаров, Е. В. Кошелев. - Санкт-Петербург : БХВ-Петербург, 2020. - 346 с. - (Учебная литература для вузов). - ISBN 978-5-9775-0765-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818464> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Управление проектами : учебник / под ред. Н.М. Филимоновой, Н.В. Моргуновой, Н.В. Родионовой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 349 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5a2a2b6fa850b2.17424197. - ISBN 978-5-16-013197-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1836589> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

4. Антипова, Л. В. Коллагены : источники, свойства, применение : монография / Л. В. Антипова, С. А. Сторублевцев, С. С. Антипов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. - 408 с. - ISBN 978-5-98879-101-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1496276> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

5. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-205-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1496278> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

6. Мехта, Н. В одно касание. Бизнес-стратегии Google, Apple, Facebook, Amazon и других корпораций : практическое руководство / Н. Мехта, П. Детройя, А. Агаше. - Санкт-Петербург : Питер, 2020. - 304 с. - (Серия «IT для бизнеса»). - ISBN 978-5-4461-1450-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1783905> – Режим доступа: по подписке.

7. Старов, С. А. Управление брендами : учебник / С. А. Старов. - 4-е изд., перераб. - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2021. - 557 с. - ISBN 978-5-288-06100-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840353> – Режим доступа: по подписке.

Перечень информационно-справочных систем

1. <http://www.consultant.ru> - Консультант Плюс;
2. <http://www.garant.ru> -Гарант.

Перечень профессиональных баз данных

1. <https://apps.webofknowledge.com/> - База данных Web of Science
2. <https://www.scopus.com> - База данных Scopus
3. <https://data.gov.ru> - Портал открытых данных Российской Федерации
4. <https://elibrary.ru/> - База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
5. <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/> - База данных профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты РФ
6. <http://www.gks.ru> - Росстат – федеральная служба государственной статистики
7. <https://rosmintrud.ru/opendata> - База открытых данных Минтруда России
8. www.economy.gov.ru - Базы данных Министерства экономического развития и торговли России
9. <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts> - База Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт
10. <http://www.fedsfm.ru/opendata> - База открытых данных Росфинмониторинга
11. <https://www.polpred.com> - Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ"

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

1. <http://www.ksrf.ru> - Официальный сайт Конституционного Суда Российской Федерации
2. <http://www.rbc.ru> – Официальный сайт АО «РОСБИЗНЕСКОНСАЛТИНГ»

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 10
2. Microsoft Office Professional Plus: 2019 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Microsoft Visio
3. 1С Предприятие 8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
4. Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита
5. Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox.

12. Материально-техническое обеспечение практики

- Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного /семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения.
- Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с комплектом лицензионного программного обеспечения, с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Университета.
- Библиотечный фонд ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».
- Материально-техническая база организации/предприятия, обеспечивающая проведение практики (практической подготовки), предусмотренной учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

13. Обязанности обучающегося при прохождении практики

Обязанности обучающегося при прохождении практики определяются Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

14. Обязанности руководителя практики

Обязанности руководителя практики определяются Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

15. Оценочные средства

Оценочные средства по практике разработаны в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова».

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с требуемыми индикаторами достижения компетенций и компетенциями выпускников – указаны в таблице 1, раздел 6.

Этапы формирования и критерии оценивания сформированности компетенций - указаны в таблице 2, раздел 7.

Предметом оценки по практике является приобретение практического опыта. Контроль и оценка по практике проводится на основе индивидуального задания обучающегося (с указанием конкретных видов работ, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями образовательного учреждения); дневника практики обучающегося; отзыва руководителя по практике; отчета по практике.

Типовые задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики указаны в Приложении 1.

В процессе прохождения практики руководителем по практике контролируется формирование у обучающихся соответствующих компетенций и ее составляющих.

Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций

Таблица 3

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Виды оценочных средств		
		Выполнение индивидуального задания	Отчет по практике	Защита отчета по практике
ПК-1 Способен разрабатывать конкурентоспособные пищевые продукты и осуществлять их развитие на основе потребительских трендов и конкурентной ситуации на рынке	ПК-1.1 Участвует в технологическом проектировании пищевых продуктов с заданными свойствами	✓	✓	
	ПК-1.2 Управляет конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке	✓	✓	

ПК-2. Способен эффективно внедрять инновации в коммерческие проекты и бизнес-решения в пищевой индустрии	ПК-2.1. Идентифицирует инновации на основе анализа результатов научных исследований в области пищевой индустрии	✓	✓	✓
	ПК-2.2. Организует внедрение инновационных разработок на предприятии и анализирует их эффективность	✓	✓	✓
ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять интегрированные системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	ПК-3.1. Разрабатывает систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии	✓	✓	
	ПК-3.2. Организует и контролирует реализацию интегрированного комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	✓	✓	

Форма отзыва руководителя по практике с указанием баллов оформляются в соответствии с Регламентом организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения,
шкала оценивания**

Таблица 4

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 балло в	«отлично»/ «зачтено»	ПК-1. Способен разрабатывать конкурентоспособные пищевые продукты и осуществлять их развитие на основе потребительских трендов и конкурентной ситуации на рынке	ПК-1.1. Участвует в технологическом проектировании пищевых продуктов с заданными свойствами	<p>Знает верно и в полном объеме: <i>ПК-1.1.3-1.</i> Естественнонаучные основы проектирования пищевых продуктов <i>ПК-1.1.3-2</i> Пищевое сырье, используемое на современных промышленных предприятиях <i>ПК-1.1.3-3</i> Технологическое оборудование, используемое на современных промышленных предприятиях <i>ПК-1.1.3-4.</i> Цифровые инструменты проектирования пищевых продуктов <i>ПК-1.2.3-1.</i> Инструменты управления конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке <i>ПК-1.2.3-2.</i> Существующие барьеры для обеспечения конкурентоспособности пищевой продукции <i>ПК-2.1.3-1.</i> Основные направления развития пищевых инноваций <i>ПК-2.2.3-1.</i> Ключевые аспекты внедрения инновационных разработок в пищевой индустрии <i>ПК-2.2.3-2.</i> Метрики оценки эффективности внедрения инновационных решений <i>ПК-3.1.3-1.</i> Принципы построения интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции <i>ПК-3.1.3-2</i> Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции <i>ПК-3.2.3-1.</i> Ключевые показатели эффективности внедрения системы менеджмента безопасности,</p>	Продвинутый
		ПК-2. Способен эффективно внедрять инновации в коммерческие проекты и бизнес-решения в пищевой индустрии.	ПК-1.2. Управляет конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке		

				<p>прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии и методы их оценки</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: ПК-1.1.У-1. Моделировать целевые характеристики пищевой продукции ПК-1.2.У-1. Находить привлекательные рыночные ниши на основе маркетинговых исследований и предлагать продуктовые решения для их заполнения ПК-2.1.У-1. Выявлять инновации и оценивать перспективы их внедрения в пищевой индустрии ПК-2.2.У-1. Управлять внедрением инновационных разработок на предприятии ПК-2.2.У-2. Оценивать эффективность инноваций в пищевой индустрии ПК-3.1.У-1. Разрабатывать ключевые процедуры системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции ПК-3.1.У-2. Определять критические факторы, влияющие на безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах производства и формировать требования к ним ПК-3.2.У-1. Применять методы оптимизации процесса производства и анализа данных в рамках внедрения системы менеджмента безопасности</p>	
70 – 84 балла в	«хорошо»/ «зачтено»	ПК-1 Способен разрабатывать конкурентоспособные пищевые продукты и осуществлять их развитие на основе потребительских трендов и конкурентной ситуации на рынке ПК-2. Способен эффективно внедрять инновации в коммерческие проекты и	ПК-1.1 Участвует в технологическом проектировании пищевых продуктов с заданными свойствами ПК-1.2 Управляет конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке ПК-2.1. Идентифицирует инновации на основе анализа результатов научных исследований в области пищевой индустрии	Знает с незначительными замечаниями: ПК-1.1.3-1. Естественнаучные основы проектирования пищевых продуктов ПК-1.1.3-2 Пищевое сырье, используемое на современных промышленных предприятиях ПК-1.1.3-3 Технологическое оборудование, используемое на современных промышленных предприятиях ПК-1.1.3-4. Цифровые инструменты проектирования пищевых продуктов ПК-1.2.3-1. Инструменты управления конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке	Повышенный

		<p>бизнес-решения в пищевой индустрии. ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять интегрированные системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p>	<p>ПК-2.2. Организует внедрение инновационных разработок на предприятии и анализирует их эффективность ПК-3.1. Разрабатывает систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии ПК-3.2. Организует и контролирует реализацию интегрированного комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ПК-1.2.3-2. Существующие барьеры для обеспечения конкурентоспособности пищевой продукции ПК-2.1.3-1. Основные направления развития пищевых инноваций ПК-2.2.3-1. Ключевые аспекты внедрения инновационных разработок в пищевой индустрии ПК-2.2.3-2. Метрики оценки эффективности внедрения инновационных решений ПК-3.1.3-1. Принципы построения интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции ПК-3.1.3-2. Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции ПК-3.2.3-1. Ключевые показатели эффективности внедрения системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии и методы их оценки</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: ПК-1.1.У-1. Моделировать целевые характеристики пищевой продукции ПК-1.2.У-1. Находить привлекательные рыночные ниши на основе маркетинговых исследований и предлагать продуктовые решения для их заполнения ПК-2.1.У-1. Выявлять инновации и оценивать перспективы их внедрения в пищевой индустрии ПК-2.2.У-1. Управлять внедрением инновационных разработок на предприятии ПК-2.2.У-2. Оценивать эффективность инноваций в пищевой индустрии ПК-3.1.У-1. Разрабатывать ключевые процедуры системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции ПК-3.1.У-2. Определять критические факторы, влияющие на безопасность и качество пищевой</p>	
--	--	---	--	--	--

				<p>продукции на всех этапах производства и формировать требования к ним <i>ПК-3.2.У-1.</i> Применять методы оптимизации процесса производства и анализа данных в рамках внедрения системы менеджмента безопасности</p>	
<p>50 – 69 балло в</p>	<p>«удовлетворительно»/ «зачтено»</p>	<p>ПК-1 Способен разрабатывать конкурентоспособные пищевые продукты и осуществлять их развитие на основе потребительских трендов и конкурентной ситуации на рынке ПК-2. Способен эффективно внедрять инновации в коммерческие проекты и бизнес-решения в пищевой индустрии. ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять интегрированные системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p>	<p>ПК-1.1 Участвует в технологическом проектировании пищевых продуктов с заданными свойствами ПК-1.2 Управляет конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке ПК-2.1. Идентифицирует инновации на основе анализа результатов научных исследований в области пищевой индустрии ПК-2.2. Организует внедрение инновационных разработок на предприятии и анализирует их эффективность ПК-3.1. Разрабатывает систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии ПК-3.2. Организует и контролирует реализацию интегрированного комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: <i>ПК-1.1.3-1.</i> Естественнонаучные основы проектирования пищевых продуктов <i>ПК-1.1.3-2</i> Пищевое сырье, используемое на современных промышленных предприятиях <i>ПК-1.1.3-3</i> Технологическое оборудование, используемое на современных промышленных предприятиях <i>ПК-1.1.3-4.</i> Цифровые инструменты проектирования пищевых продуктов <i>ПК-1.2.3-1.</i> Инструменты управления конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке <i>ПК-1.2.3-2.</i> Существующие барьеры для обеспечения конкурентоспособности пищевой продукции <i>ПК-2.1.3-1.</i> Основные направления развития пищевых инноваций <i>ПК-2.2.3-1.</i> Ключевые аспекты внедрения инновационных разработок в пищевой индустрии <i>ПК-2.2.3-2.</i> Метрики оценки эффективности внедрения инновационных решений <i>ПК-3.1.3-1.</i> Принципы построения интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции <i>ПК-3.1.3-2</i> Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции <i>ПК-3.2.3-1.</i> Ключевые показатели эффективности внедрения системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии и методы их оценки</p>	<p>Базовый</p>

				<p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: <i>ПК-1.1.У-1.</i> Моделировать целевые характеристики пищевой продукции <i>ПК-1.2.У-1.</i> Находить привлекательные рыночные ниши на основе маркетинговых исследований и предлагать продуктовые решения для их заполнения <i>ПК-2.1.У-1.</i> Выявлять инновации и оценивать перспективы их внедрения в пищевой индустрии <i>ПК-2.2.У-1.</i> Управлять внедрением инновационных разработок на предприятии <i>ПК-2.2.У-2.</i> Оценивать эффективность инноваций в пищевой индустрии <i>ПК-3.1.У-1.</i> Разрабатывать ключевые процедуры системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции <i>ПК-3.1.У-2.</i> Определять критические факторы, влияющие на безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах производства и формировать требования к ним <i>ПК-3.2.У-1.</i> Применять методы оптимизации процесса производства и анализа данных в рамках внедрения системы менеджмента безопасности</p>	
<p>менее 50 балло в</p>	<p>«неудовлетворительно»/ «не зачтено»</p>	<p>ПК-1 Способен разрабатывать конкурентоспособные пищевые продукты и осуществлять их развитие на основе потребительских трендов и конкурентной ситуации на рынке ПК-2. Способен эффективно внедрять инновации в коммерческие проекты и бизнес-решения в пищевой индустрии.</p>	<p>ПК-1.1 Участвует в технологическом проектировании пищевых продуктов с заданными свойствами ПК-1.2 Управляет конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке ПК-2.1. Идентифицирует инновации на основе анализа результатов научных исследований в области пищевой индустрии ПК-2.2. Организует внедрение инновационных разработок на</p>	<p>Не знает на базовом уровне: <i>ПК-1.1.3-1.</i> Естественные основы проектирования пищевых продуктов <i>ПК-1.1.3-2</i> Пищевое сырье, используемое на современных промышленных предприятиях <i>ПК-1.1.3-3</i> Технологическое оборудование, используемое на современных промышленных предприятиях <i>ПК-1.1.3-4.</i> Цифровые инструменты проектирования пищевых продуктов <i>ПК-1.2.3-1.</i> Инструменты управления конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке</p>	<p>Компетенции не сформированы</p>

		<p>ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять интегрированные системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p>	<p>предприятия и анализирует их эффективность ПК-3.1. Разрабатывает систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии ПК-3.2. Организует и контролирует реализацию интегрированного комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ПК-1.2.3-2. Существующие барьеры для обеспечения конкурентоспособности пищевой продукции ПК-2.1.3-1. Основные направления развития пищевых инноваций ПК-2.2.3-1. Ключевые аспекты внедрения инновационных разработок в пищевой индустрии ПК-2.2.3-2. Метрики оценки эффективности внедрения инновационных решений ПК-3.1.3-1. Принципы построения интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции ПК-3.1.3-2. Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции ПК-3.2.3-1. Ключевые показатели эффективности внедрения системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии и методы их оценки</p> <p>Не умеет на базовом уровне: ПК-1.1.У-1. Моделировать целевые характеристики пищевой продукции ПК-1.2.У-1. Находить привлекательные рыночные ниши на основе маркетинговых исследований и предлагать продуктовые решения для их заполнения ПК-2.1.У-1. Выявлять инновации и оценивать перспективы их внедрения в пищевой индустрии ПК-2.2.У-1. Управлять внедрением инновационных разработок на предприятии ПК-2.2.У-2. Оценивать эффективность инноваций в пищевой индустрии ПК-3.1.У-1. Разрабатывать ключевые процедуры системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции ПК-3.1.У-2. Определять критические факторы, влияющие на безопасность и качество пищевой</p>	
--	--	--	---	---	--

				продукции на всех этапах производства и формировать требования к ним <i>ПК-3.2.У-1.</i> Применять методы оптимизации процесса производства и анализа данных в рамках внедрения системы менеджмента безопасности	
--	--	--	--	--	--

16. Особенности прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ

Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы, отраженных в индивидуальной программе реабилитации, доступности рекомендованных условий труда для данной категории обучающихся (сюда относятся профильные доступные организации, готовые принять обучающихся, кафедры Университета).

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам необходимо написать заявление с приложением документов, подтверждающих необходимость подбора места практики с учетом их индивидуальных особенностей.

Содержание индивидуального задания для практики обсуждается обучающимся совместно с руководителем практики от организации, учитывая специфику организации и возможности в предоставлении материалов по отдельным аспектам организационной работы.

Обучающиеся должны проходить практику в соответствии с планом, выполняя все задания и по возникающим вопросам обращаться к руководителю практики от кафедры, сообщая о результатах проведенной работы не реже, чем два раза в неделю, при личном посещении или по электронной почте.

Типовые задания, необходимые для оценки знаний, умений, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики.

Типовые задания (общие для всех)

1. Ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, охраны труда, действующие в Организации прохождения практики.
2. Охарактеризовать основные виды деятельности организации (базы практики), сферу ее бизнес-интересов.
3. На основании форм отчетности организации дать оценку результатов деятельности данной организации.
4. Выявить резервы и разработать рекомендации по повышению эффективности организации и управления деятельностью организации.
5. Изучить деятельность структурного подразделения исходя из темы исследования
6. Выполнить индивидуальные задания, которые предусмотрены программой практики;
7. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, требования пожарной безопасности;
8. Оформить отчетные документы по результатам практики.

Примерный перечень основных вопросов для анализа в период прохождения практики

1. Критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработка стратегии действий
2. Анализ проблемной ситуации как целостной системы, выявление ее составляющих и связей между ними
3. Разработка вариантов решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
4. Выработка стратегии действий для решения проблемной ситуации в виде последовательности шагов, предвидя результат каждого из них.
5. Способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.
6. Способность организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.
7. Навыки эффективного организатора и координатора командного взаимодействия
8. Составление в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка документов (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия
9. Способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

Типовые индивидуальные задания

Выполнить (сформировать):

1. Алгоритм поиска нормативно-правовых документов в своей профессиональной деятельности (продакт-дизайне);
2. Организовать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей, направленных на развитие организации

3. Осуществить поддержку связей с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие продовольственного бизнеса;
4. Сформировать карту стратегии развития и систему сбалансированных показателей пищевого предприятия;
5. Определить цели, задачи и ресурсы проектов, расчет затрат на запуск проекта;
6. Определить риски проекта в условиях неопределенности;
7. Определить показатели эффективности проекта.

Примерный перечень вопросов для защиты отчета

1. Бизнес-анализ в информационно-аналитических и статистических системах предприятия пищевой промышленности;
2. Анализ эффективности внедрения новых пищевых технологий (включая биотехнологии);
3. Критерии успешности реализованного проекта и оценка перспектив его развития.
4. Ведение проектов по разработке и выводу на рынок новых линеек продуктов;
5. Анализ текущего ассортиментного портфеля;
6. Анализ ассортимента конкурентов;
7. Контроль выполнения план/факта новых продуктов;
8. Участие в разработке дизайна упаковки продуктов;
9. Внедрение новых видов упаковки;
10. Присвоение штрих кодов для новой продукции;
11. Стандартизация новой пищевой продукции и гармонизация стандартов.