

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
Учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»
_____ В.В. Садовский
« 19 » 10 2012 г.
Регистрационный № 07-12

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

для магистерской подготовки по специальности
1-25 80 06 «Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного
питания»

2012 г.

СОСТАВИТЕЛЬ:

С.А. Сергейчик, заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», доктор биологических наук, профессор

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

Кафедрой товароведения продовольственных товаров Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», (протокол № от « 1 » 31 2012 г.);

Зав. кафедрой _____ С.А. Сергейчик

ОДОБРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

Советом факультета экономики и управления торговлей (протокол № от « 1 » 26 2012 г.)

Председатель Совета ФЭУТ _____ А.И. Ярцев

Согласовано:

Руководитель практики УО БГЭУ П.Г. Буторин

І ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Общие положения

Практика – это составная часть учебного процесса. Она является обязательным компонентом высшего образования, организуется и проводится УО БГЭУ в тесном взаимодействии с государственными органами и иными организациями.

Практика проводится в соответствии с требованиями «Положения о порядке организации, проведения, подведения итогов и материального обеспечения практики студентов высших учебных заведений Республики Беларусь», утвержденного Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 03.06.2010 г. № 860, а также в соответствии с требованиями образовательного стандарта высшего образования (вторая ступень – магистратура) по специальности 1-25 80 06 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания с присвоением степени магистра технических наук.

Структура образовательной программы научно-ориентированной магистратуры включает в себя научно исследовательскую (научно-педагогическую) практику.

Целью магистратуры является подготовка специалистов, способных сформулировать и решать современные научные и практические проблемы, вести преподавательскую работу, успешно осуществлять исследовательскую и управленческую деятельность.

Цель и задачи практики

Цель практики – овладение магистрантами практическими навыками и умениями, их подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности по специальности 1-25 80 06 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Продолжительность практики - составляет 2 недели (май): всего 108 часов (самостоятельная работа – 108 часов).

Задачи практики:

- закрепление знаний и умений, полученных в процессе теоретического обучения в магистратуре;
- овладение навыками исследования актуальных научных проблем;
- овладение навыками решения социально-профессиональных задач;
- овладение навыками применения инновационных технологий;

- овладение навыками методологии научных исследований и научно-исследовательской работы;
- овладение навыками научно-педагогической деятельности;
- проведение учебных занятий в учреждениях среднего специального и высшего образования;
- руководство научно-исследовательской работой учащихся;
- разработка и использование современного научно-методического сопровождения учебного процесса.

Содержание и организация практики в соответствии с образовательным стандартом

В соответствии с требованиями образовательного стандарта магистратуры по специальности 1-25 80 06 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания образовательная программа высшего образования второй ступени, формирующая знания, умения и навыки научно-педагогической и научно-исследовательской работы и обеспечивающая получение степени магистра, предусматривает организацию практики по специальности в учреждениях образования или научных организациях

К организационным мероприятиям, обеспечивающим необходимый уровень проведения практики, относятся разработка программ практики, выбор организаций для прохождения практики, подготовка необходимой документации, распределение магистрантов по местам практики, подбор руководителей практики, составление тематики индивидуальных занятий магистрантов, организация подведения итогов практики.

Продолжительность и содержание практики регламентируется программой практики, разработанной с учетом требований законодательства, образовательных стандартов, типовых учебных планов и учебных планов по специальности.

В соответствии с образовательным стандартом высшего образования (вторая ступень – магистратура) по специальности 1-25 80 06 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания и требованиями типового учебного плана (утвержден Первым заместителем Министра образования А.И. Жук 30. 05. 2012 г., регистрационный № Е-2-006/тип.) и учебного плана (утвержден ректором УО БГЭУ проф. В.Н. Шимовым 28.06. 2012 г., регистрационный № 9МГРН-12) подготовки магистрантов со сроком обучения 1 год, продолжительность магистерской практики составляет 2 недели: всего 108 часов самостоятельной работы.

Форма контроля – зачет во 2 семестре.

Программа практики должна соответствовать требованиям квалификационных характеристик специалистов, учитывать профиль специальности и специализации, отражать новые достижения науки и производства.

Программа практики разрабатывается не позднее чем за 1 семестр до ее начала.

Магистранту на период прохождения практики выдается индивидуальное задание, которое разрабатывается руководителем практики от кафедры.

Содержание индивидуального задания должно учитывать конкретные условия и возможности организации, соответствовать целям и задачам учебного процесса.

Индивидуальное задание должно соответствовать целям и задачам учебного процесса.

Ответственность за непосредственную организацию и учебно-методическое руководство практикой несут заведующие кафедрами.

II СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Направления деятельности студентов во время прохождения практики, обеспечивающие закрепление теоретических знаний, овладение практическими умениями и навыками.

Практика направлена на закрепление знаний и умений, получаемых в процессе теоретического обучения в магистратуре, овладение навыками исследования актуальных научных проблем, решения социально-профессиональных задач, применения инновационных технологий.

Объекты профессиональной деятельности магистра:

- пищевые продукты, продукты функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- сырье, материалы, процессы производства, формирующие свойства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- технологии производства пищевых продуктов, продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- упаковка и маркировка, условия хранения и транспортирования пищевых продуктов, пищевых продуктов, продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- законодательные и технические нормативные правовые акты, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- методы исследований качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

При прохождении практики по специальности магистр может осуществлять следующие виды деятельности:

- научно-исследовательская;
- научно-педагогическая и учебно-методическая;
- товароведная;
- экспертная;
- организационно-управленческая;
- маркетинговая;
- образовательная;
- инновационная.

Задачи профессиональной и практической деятельности магистра

Магистр должен быть подготовлен к практическому решению следующих задач профессиональной деятельности:

- сбор научной информации;
- получение новых научных данных;
- анализ и статистическая обработка научной информации;
- научная интерпретация результатов исследований;
- моделирование и прогнозирование явлений и процессов;
- проведение научных исследований в области технологии и товароведения пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- использование достижений науки и передовых технологий в области технологии и товароведения пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания;
- планирование и проведение экспериментальных исследований в области оценки качества и конкурентоспособности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- подготовка и проведение занятий со студентами, руководство научно-исследовательской работой студентов;
- разработка учебно-методического обеспечения;
- определение потребительской стоимости товаров;
- оценка безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- анализ ассортимента товаров по базовым показателям;
- проведение группового и матричного анализа ассортимента товаров;
- управление ассортиментом продовольственных товаров;
- оценка маркировки и упаковки товара;
- оценка информации о товаре;
- выявление дефектов и фальсификации товара;
- осуществление идентификации товара;

- проведение экспертизы продовольственных товаров по качеству и количеству на основе действующих технических нормативных правовых актов (ТНПА);
- разработка новых видов технологий производства и новых видов пищевых продуктов с улучшенным и сбалансированным химическим составом, обогащенных биологически активными веществами, витаминами, микроэлементами;
- разработка направления совершенствования ассортимента продовольственных товаров;
- изучение отечественных и зарубежных научных достижений в области товароведения, экспертизы и технологии производства пищевых продуктов.

Руководство практикой

Учебно-методическое руководство практикой осуществляют преподаватели кафедры товароведения продовольственных товаров – руководители темы магистерской диссертации.

Руководители практики обязаны за 2 недели до начала практики выдать магистранту индивидуальное задание и согласовать все организационные вопросы в соответствии с программой практики.

Индивидуальные занятия

В соответствии с положениями типового плана и учебного плана по специальности 1-25 80 06 – Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания магистр осуществляет свою работу по выполнению практики в 37- 38 неделю от начала образовательного процесса (май) в объеме 108 часов, в том числе самостоятельной работы – 108 часов.

Магистрант должен получить у руководителя дневник практики, заполнить индивидуальное задание, составить календарный план работы.

Индивидуальное задание магистранта должно включать вопросы:

- аналитический обзор литературы по теме исследований;
- экспериментальная часть с описанием объектов и методов исследования;
- освоение методов органолептического и физико-химического анализа качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- результаты исследований и их обсуждение;
- оформление иллюстраций к научному исследованию – таблиц, графиков, рисунков, диаграмм, фотографий;
- формулировка выводов и заключения;
- оформление списка использованных литературных источников;
- оформление приложений к научному исследованию;
- подготовка и проведение учебных занятий со студентами по вопросам товароведения и экспертизы продовольственных товаров.

По окончании практики магистрант в установленные сроки предъявляет на кафедру товароведения продовольственных товаров письменный отчет по практике.

III ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Обязанности руководителя практики от кафедры:

- проводить консультацию с магистрантом о содержании и порядке выполнения программы практики и написания отчета;
- корректировать тематику вопросов практики с учетом специфики базы практики или связанных с научно-исследовательской работой кафедры;
- проводить собеседование с магистрантом, выявлять степень усвоения магистрантом научной информации, материалов, приобретения навыков самостоятельной экспериментальной товароведно-экспертной работы;
- обеспечить овладение магистрантом методов органолептической и физико-химической оценки качества продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- систематически контролировать выполнение программы практики;
- контролировать своевременную сдачу отчета по практике (не позднее 3-х дней после окончания практики).

Обязанности магистранта-практиканта:

- соблюдать действующий в организации режим работы;
- пройти инструктаж и выполнять правила по технике безопасности и охране труда;
- выполнить программу практики в полном объеме в установленные сроки;
- ежедневно вести дневник практики и предъявлять его руководителю практики для отметки о выполнении заданий;
- систематизировать полученные научные экспериментальные данные в соответствии с индивидуальным заданием;
- своевременно подготовить отчет по практике;
- сдать зачет по практике.

Требования к отчету по практике и подведение итогов практики

Отчет должен быть оформлен в соответствии с требованиями действующего нормативного документа: ГОСТ 7.32-2001. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки. Число строк на странице должно составлять 29+-1, Размер кегля – 14.

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 30 мм, правое , верхнее и нижнее – 20 мм,

Объем отчета по практике составляет 25-30 страниц.

Отчет должен включать фактические материалы результатов прохождения практики.

По направлениям научной деятельности магистрант должен сформулировать мнение об их соответствии требованиям передовой отечественной и зарубежной науки и аргументировать собственное мнение.

Отчет магистранта должен включать описательную, графическую и иллюстрационную части.

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

- титульный лист;
- содержание;
- основной текст;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера.

Номер страницы проставляют арабскими цифрами. На титульном листе и в содержании номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию.

На титульном листе указывается наименование практики, место ее прохождения, фамилия, имя, отчество магистранта с указанием специальности, сроков практики и руководителя практики.

За титульным листом должно быть размещено содержание с перечнем всех глав, разделов, подразделов с указанием страниц.

Отчет должен иметь сплошную нумерацию листов, включая титульный лист.

В отчете должны быть таблицы и иллюстрации, которые применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей.

Таблица должна быть снабжена заголовком, который располагается над таблицей. Заголовок пишется с прописной буквы без точки в конце, без подчеркивания. Таблицы имеют сквозную нумерацию.

Иллюстрации – графики, диаграммы, фотографии называются в отчете рисунками. Каждая иллюстрация должна иметь свое наименование и обозначается словом «Рисунок». Наименование рисунка приводится под рисунком.

Ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках.

Сведения об источниках использованной литературы нужно располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте отчета и нумеровать арабскими цифрами.

Приложение к отчету (комплект документов, инструкций, каталогов, памяток, расчетов показателей качества товаров и др.) прилагается в конце отчета.

Приложение оформляют как продолжение отчета на последующих его листах или оформляют в виде самостоятельного документа.

В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в отчете. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита.

Приложения должны иметь общую с остальной частью сквозную нумерацию страниц.

Все таблицы и иллюстрации к тексту нумеруются.

К отчету прилагаются рисунки, таблицы, бланки, формы и копии документов, которые изучались студентом в период прохождения практики.

После оформления отчета студент сдает дифференцированный зачет руководителю практики от кафедры во втором семестре обучения.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Пример оформления титульного листа отчета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
УО «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра товароведения продовольственных товаров

ОТЧЕТ

о прохождении магистерской практики

по специальности 1-25 80 06 – Технология и товароведение пищевых
продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения
и общественного питания

Ф.И.О. магистранта _____

Место прохождения практики _____

Срок практики _____

Руководитель практики _____

Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание

МИНСК
2012