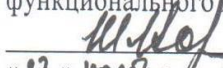




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

## ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Согласовано:  
Руководитель ОП  
 Каленик Т.К..  
«27» ноября 2015 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой биотехнологии и  
функционального питания  
 Каленик Т.К..  
«27» ноября 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ОРГАНИЗАЦИОННО-**  
**УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ)**

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного  
происхождения  
Магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов  
Квалификация (степень) выпускника магистр

г. Владивосток  
2015 г.

## **1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного № 1487 от 21.11.2014 г.

## **2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (организационно-управленческой) является обучение магистрантов навыкам организации управления; сбора, анализа и использования информации для принятия управленческих решений.

Организационно-управленческая практика продолжительностью 2 недели предусмотрена после теоретического обучения на втором курсе и предполагает закрепление знаний и умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

## **3. ЗАДАЧИ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (организационно-управленческой) являются:

– организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;

– поиск оптимальных решений при создании новой продукции с учетом требований науки о питании, качестве и стоимости, безопасности и экологической чистоте.

– организация в подразделении работ по разработке и совершенствованию технологии продуктов питания на основе мяса и мясных продуктов;

– организация работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращение экологических нарушений;

– подготовка заявок на изобретения и оформление документов;

– разработка систем управления качеством технологии продуктов питания из животного сырья на основе международных систем качества.

#### **4. МЕСТО ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (организационно-управленческая) продолжительностью 2 недели предусмотрена после теоретического обучения на втором курсе и предполагает закрепление знаний и умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

В соответствии с планом учебного процесса организационно-управленческая практика проводится в течение 2 недель 3 семестра, что составляет 3 зачетные единицы или 108 ч.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (организационно-управленческая) у магистрантов проводится с учетом научных интересов магистрантов и

предусматривает проведение занятий по предметам и дисциплинам, соответствующим научно-исследовательским интересам магистрантов.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (организационно-управленческая) базируется на освоении учебных курсов дисциплин базовой и вариативной частей:

- Математическое моделирование.
- Информационные технологии.
- Международная правовая основа обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов
- Организация и управление производством мяса и мясных продуктов.

Организационно-управленческая практика базируется на освоении учебных курсов дисциплин профессионального цикла:

- Управление качеством мясных продуктов на основе принципов ХАССП.
- Техническое регулирование и нормативное обеспечение в технологии производства мяса и мясных продуктов.
- Специализированное оборудование и организация непрерывного технологического потока при производстве пищевых продуктов.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (организационно-управленческая) базируется на освоении практической части учебного курса:

- Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (проектная).
- Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственно-технологическая практика).

Знания и навыки, полученные и закреплённые в рамках организационно-управленческой практики, позволяют добиться необходимого уровня освоения программы подготовки магистра. Также при прохождении организационно-управленческой практики магистрант формирует и развивает свои практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции.

В процессе практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (организационно-управленческой) теоретические знания используются для решения конкретных практических задач, обеспечивая соединение теоретической подготовки с практической деятельностью на предприятиях.

В процессе практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (организационно-управленческой) магистранты должны получить представление о реальной работе магистров в качестве исполнителей или руководителей младшего уровня в различных службах аппарата управления; формирование организационной и управленческой структуры организаций; организация работы исполнителей (команды исполнителей) по разработке и совершенствованию технологии продуктов питания животного происхождения; сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды организации для организации работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращение экологических нарушений; оценка эффективности проектов; подготовка заявок на изобретения и оформление документов по результатам информационно-аналитической деятельности; оценка эффективности систем качества.

## **5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (организационно-управленческая)

студентов направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения организовывается непрерывно в виде непосредственно организационно-управленческой в 3 семестре учебной программы.

В ходе практики магистранты выполняют организационно-управленческую деятельность.

- ознакомление с местом прохождения практики с целью изучения системы управления, масштабов и организационно-правовой формы предприятия;

- изучение состояния и перспектив развития производственно-хозяйственной и финансовой деятельности; изучить основные технико-экономические показатели работы организации за последние 1-2 года;

- анализ кадрового состава предприятия или структурного подразделения предприятия;

- составление схем, отражающих производственную и организационную структуру предприятия;

- изучение состава и содержания реально выполняемых функций определенного структурного подразделения предприятия; выявить механизмы взаимодействия с другими подразделениями, сформировать предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятия/структурного подразделения.

Местом прохождения практики может быть любая кафедра Школы биомедицины (кафедра биотехнологии и функционального питания, лаборатория пищевой биотехнологии микробиологии, лаборатория пищевой биотехнологии и фармаконутрициологии) или предприятие.

Прохождение практики возможно на базе образовательных учреждений, предприятий всех форм собственности, предлагаемых магистрантом в порядке его личной инициативы, по согласованию с выпускающей кафедрой.

Объектом изучения являются:

- кадровый состав предприятия или структурного подразделения предприятия;
- система управления предприятием;
- состав и содержание реально выполняемых функций определенного структурного подразделения предприятия; выявить механизмы взаимодействия с другими подразделениями, сформировать предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятия/структурного подразделения;
- системы управления качеством технологии производства продуктов питания на основе международных систем качества.
- другие формы работ, определенные руководителем практики.

Конкретное содержание всех видов организационно-управленческой деятельности отражается в индивидуальном плане организационно-управленческой практики магистранта, составленным магистрантом в соответствии с заданием руководителя практики.

Результаты проведенной работы заносятся в дневник прохождения организационно-управленческой практики.

## **6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОК-2 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	Знает	принципы действия в нестандартных ситуациях, социальной и этической ответственности за принятые решения
	Умеет	действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
	Владеет	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую

		ответственность за принятые решения
ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знает	принципы руководства коллективом в сфере технологии продуктов питания животного происхождения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Умеет	руководить коллективом в сфере технологии продуктов питания животного происхождения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Владеет	готовностью руководить коллективом в сфере технологии продуктов питания животного происхождения, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Знает	принципы разработки эффективной стратегии и формирования политики предприятия, обеспечения предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепций
	Умеет	разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
	Владеет	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту на предприятии	Знает	требования к документообороту на предприятии
	Умеет	устанавливать требования к документообороту на предприятии
	Владеет	способностью установления требований к документообороту на



		предприятия
ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации	Знает	принципы создания и поддержания имиджа организации
	Умеет	создавать и поддерживать имидж организации
	Владеет	способностью создания и поддержания имиджа организации
ПК-2 способность использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности	Знает	методы организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влияния на формирование целей команды, воздействия на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценки качества результатов деятельности
	Умеет	использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности
	Владеет	способностью использования на практике навыков и умений в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влияния на формирование целей команды, воздействия на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивания качества результатов деятельности
ПК-3 способность ориентироваться в постановке задачи и определять, каким	Знает	способы постановки задачи и определения путей ее решения
	Умеет	ориентироваться в постановке задачи и

образом следует искать средства ее решения		определять, каким образом следует искать средства ее решения
	Владеет	способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения
ПК-7 способность оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы	Знает	принципы оформления и представления результатов выполненной работы
	Умеет	оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы
	Владеет	способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы
ПК-9 способность оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	Знает	принципы оценивания критических контрольных точек и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов
	Умеет	оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов
	Владеет	способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов
ПК-10 способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	Знает	принципы организации работы коллектива исполнителей, выбора решений в условиях спектра мнений, определения порядка выполнения работ
	Умеет	организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ
	Владеет	способностью организации работы коллектива исполнителей, выбора решений в условиях спектра мнений, определения порядка выполнения работ
ПК-11 способность осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты	Знает	принципы осуществления поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты

жизнедеятельности и экологической чистоты	Умеет	осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты
	Владеет	способностью осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты
ПК-12 готовность к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства	Знает	принципы управления программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства
	Умеет	управлять программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства
	Владеет	готовностью к управлению программами освоения новых технологий, координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем - от идеи до серийного производства
ПК-13 готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Знает	принципы адаптации современных версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов
	Умеет	адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов
	Владеет	готовностью адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов
ПК-14 готовность использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала	Знает	приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала
	Умеет	использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала

	Владеет	готовностью использовать приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала
ПК-15 готовность к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии	Знает	принципы проведения маркетинговых исследований и подготовки бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработки планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии
	Умеет	проводить маркетинговые исследования и подготовку бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработку планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии
	Владеет	готовностью к проведению маркетинговых исследований и подготовке бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий и разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 2 недели / 3 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (4 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		Внесение записей в дневник. Устные беседы.

	знакомство с коллективом.					
2	Основной этап: - изучение организационной структуры предприятия; - изучение нормативной и технической документации; - изучение практической деятельности; - выполнение производственных заданий.	Выполнение заданий практик и в соответствии с программой (40 ч)	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)	Изучение материалов и документов по месту прохождения практик (20 ч)	Обработка и анализ полученных материалов практики (20 ч)	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
3	Заключительный этап: - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении организационно-управленческой практики; - Защита отчета по организационно-управленческой практике.	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

Конкретное содержание организационно-управленческой деятельности отражается в индивидуальном календарном плане организационно-управленческой практики магистранта.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ**

Программа практики включает в себя *подготовительный, основной, заключительный* этапы.

### 1 Подготовительный этап

1.1 Подготовка индивидуального плана выполнения программы практики, в соответствии с заданием руководителя практики.

### 2 Основной этап

2.1 Изучение состояния и перспектив развития производственно-хозяйственной и финансовой деятельности; основные технико-экономические показатели работы организации за последние 1-2 года.

2.2 Изучение кадрового состава предприятия или структурного подразделения предприятия. Изучение схем, отражающих производственную и организационную структуру предприятия.

2.3 Изучение состава и содержание реально выполняемых функций определенного структурного подразделения предприятия, выявить механизмы взаимодействия с другими подразделениями, сформировать предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятия/структурного подразделения.

### 3 Заключительный этап

3.1 Подготовка отчёта по практике.

3.2 Защита отчёта.

Результатом прохождения практики является составление отчета, в котором представлен квалифицированный анализ той или иной конкретной проблемы, разработана программа и предложен инструментарий решения проблемы, сделаны заключения о возможности практического использования (внедрения) полученных результатов. Все это может составить основу отчета магистра о практике. Результаты анализа оформляются в письменном виде.

Отчет по результатам прохождения организационно-управленческой практики включает в себя описание проделанной работы.

Отчет по организационно-управленческой практике включает в себя:

1. Характеристику, составленную руководителем практики от предприятия.

2. Отчет о прохождении организационно-управленческой практики, оформленный в соответствии с требованиями (приложение 1-3). В отчете по практике должны быть отражены все виды работ, выполненные в соответствии с заданием и индивидуальным планом организационно-управленческой практики.

В содержание отчета входит:

1 Индивидуальный план организационно-управленческой практики вместе с индивидуальным заданием на практику.

2 Дневник прохождения организационно-управленческой практики.

3 Отчет, выполненный по структуре:

– Введение, в котором указываются цель, место, дата начала и продолжительность практики, перечень выполненных в процессе практики работ и заданий;

– Основная часть, содержащая анализ литературы по теме, описание практических задач, решаемых магистрантом в процессе прохождения практики, описание организации индивидуальной работы;

– Заключение, включающее: описание навыков и умений, приобретенных на практике, предложения по совершенствованию организационно-управленческой работы, индивидуальные выводы о практической значимости проведенного организационно-управленческого исследования.

– Список использованных источников.

– Приложения.

Для магистрантов очной формы обучения возможны разные варианты прохождения организационно-управленческой практики.

## **9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)**

Перед прохождением организационно-управленческой практики студент получает от руководителя практики от университета индивидуальное задание, содержание и объем которого оговариваются с руководителем практики.

По итогам практики студент оформляет отчет о прохождении практики, участвует в заключительной конференции с презентацией результатов практики, после чего получает зачет с оценкой.

Отчет о практике должен содержать следующие элементы:

– титульный лист (приложение 3);

- задание и календарный план практики (приложение 1);
- введение;
- отчет о производственной деятельности в процессе прохождения практики;
- источники информации;

Объем отчета зависит от темы индивидуального задания и не должен превышать 25 страниц.

#### Примерная структура отчета

1. Общие сведения о предприятии и его краткая характеристика (история, географическое положение, перечень основных цехов, зданий и сооружений с указанием их назначения; сведения об основных службах предприятия).

2. Структура предприятия и отдельных его подразделений, его сырьевая база.

3. Состояние и перспективы развития производственно-хозяйственной и финансовой деятельности; основные технико-экономические показатели работы организации за последние 1-2 года.

4. Кадровый состав предприятия или структурного подразделения предприятия. Схемы, отражающие производственную и организационную структуру предприятия.

5. Состав и содержание реально выполняемых функций определенного структурного подразделения предприятия, выявить механизмы взаимодействия с другими подразделениями, сформировать предложения по совершенствованию производственной деятельности предприятия/структурного подразделения.

6. Организация работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений на предприятии.

7. Заключение.



По согласованию с руководителем практики от университета и в зависимости от места прохождения данного вида практики структура отчета или отдельных его частей может меняться.

После окончания практики и оформления отчета в соответствии с требованиями, студент представляет свой отчет к защите руководителю от университета. По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой организационно-управленческой практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой организационно-управленческой практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой организационно-управленческой практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

## **10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **а) основная литература:**

1. Коршунов, В. В. Экономика организации (предприятия): учебник для бакалавров вузов по экономическим направлениям и специальностям – Москва: Юрайт, 2011. 392 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:666785&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.]; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

4. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибэгатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

5. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

### **б) дополнительная литература:**

1. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

### **в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru>
3. Департамент сельского хозяйства и продовольствия Приморского края официальный сайт <http://www.agrodv.ru/>

## **11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Базами практики могут быть образовательные учреждения; научно-исследовательские институты, лаборатории; цеха и лаборатории промышленных предприятий пищевого и перерабатывающего профиля (мясоперерабатывающие предприятия), оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции; лаборатории по анализу и оценке качества пищевой продукции, а также научная лаборатория пищевой биотехнологии и фармаконутрициологии Школы биомедицины ДВФУ и кафедра биотехнологии и функционального питания, где имеются условия для прохождения организационно-управленческой практики.

Базы практик: ООО «Ратимир», ППО «Никольск», СГБ «Менеджмент» (Артёмовский молокозавод, «Грин-Агро»), ООО «Бразерс Групп», ООО «ВИК», ООО «Мерси Трейд», ООО «Михайловский бройлер», ООО Синергия (Родимая сторонка), ООО Вимм-Билль-Данн (Владивостокский молокозавод), ООО «Зелёные листья» (Хорольский молочный завод, Спасский молочный завод), ООО Арсеньевский молочный комбинат, ОАО «Владхлеб», ООО «Кавалеровский хлебокомбинат» и др.

Материально-техническое обеспечение реализации организационно-управленческой практики на базе кафедры биотехнологии и функционального питания включает в себя аудитории для проведения лекций

и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением, соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Лекционная аудитория и аудитория для проведения практических заданий: мультимедийный проектор Mitsubishi – 1 шт; аудио усилитель Sennhiser – 1 шт; колонки – 4 шт; ИБП – 1 шт; настенный экран. Расположение: 690001, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, кампус ДВФУ, корпус М, ауд.312

Используемая приборная база для организационно-управленческой практики:

рН-метр милливольтметр рН-150 МИ - Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;

весы BM 510DM - Прибор для взвешивания проб;

весы лабораторные ЛВ-210-А - Прибор для взвешивания проб;

колбонагреватель LOIPLH-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;

магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом - Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;

планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;

рефрактометр ИРФ-454 Б2 М - Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;

термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;

холодильник Океан RFD-325B - Прибор для поддержания заданной температуры;

мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;

печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;

плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.

**Составитель(и):**

доцент кафедры биотехнологии  
и функционального питания \_\_\_\_\_

А.А. Юферова

**Программа практики обсуждена на заседании кафедры \_\_\_\_\_,  
протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_.**



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Дальневосточный федеральный университет»  
 (ДВФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Руководитель ОП

Ф.И.О.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

по \_\_\_\_\_  
 (вид практики)

студенту \_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
 (ФИО студента)

Образовательной программы 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

База (место, организация) практики  
 \_\_\_\_\_

Сроки практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Обобщенная формулировка задания	
---------------------------------	--

Календарный план выполнения задания

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Дата выполнения задачи (мероприятия)
1.	
2.	
3.	

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
 подпись \_\_\_\_\_ Ф.И.О., должность \_\_\_\_\_

Образец дневника практики

Дальневосточный федеральный университет  
Школа биомедицины  
Кафедра биотехнологии и функционального питания

Руководитель практики от кафедры

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по \_\_\_\_\_ практике  
студента \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ группы  
по программе \_\_\_\_\_  
Место практики \_\_\_\_\_  
Срок практики \_\_\_\_\_ недель \_\_\_\_\_

1. Календарный график работы студента

№ п\п	Наименование работ	Календарные сроки		Фамилия руководителя практики
		начало	окончание	

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета на кафедре

Отчет защищен « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

С оценкой \_\_\_\_\_

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

**Форма титульного листа отчета о практике**



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
 высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
 (ДВФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

Отчет защищен с оценкой

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

**ОТЧЕТ**

о прохождении организационно-управленческой практики на

\_\_\_\_\_ (полное наименование предприятия)

Студент гр. \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
Подпись ФИО

Руководитель от организации \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
Подпись ФИО

Руководитель от университета \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
Подпись ФИО





МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Дальневосточный федеральный университет»

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**  
**Кафедра биотехнологии и функционального питания**

**НАПРАВЛЕНИЕ**  
**на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной**  
**деятельности (Организационно-управленческая)**

магистрант 2 курса

\_\_\_\_\_ *Фамилия Имя Отчество* \_\_\_\_\_ *группы* \_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество)

командируется в \_\_\_\_\_  
 наименование базовой организации

адрес \_\_\_\_\_

Приказ о направлении на производственную практику от \_\_\_\_\_ №  
1  
 для прохождения \_\_\_\_\_ *организационно-управленческой практики* \_\_\_\_\_ 1

по направлению подготовки **19.04.03 Продукты питания животного происхождения**  
 на срок \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ 201\_\_ по \_\_\_\_\_ 201\_\_ (непрерывная/ дискретная)

Руководитель практики по получению  
 профессиональных умений и опыта  
 профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)

М.П. \_\_\_\_\_  
 (И.О.Ф) (должность, уч.звание) (подпись)

Отметки о выполнении и сроках практики		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
Название предприятия, организации в соответствии с договором	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	

