



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

## **СБОРНИК ПРОГРАММ ПРАКТИК**

### **НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Программа академического бакалавриата**

**Технология организации ресторанного дела**

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: *заочная*

Нормативный срок освоения программы


(очная форма обучения) *5 лет*



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

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.



  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

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

**Направление подготовки:** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки:** Технология организации ресторанного дела

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

г. Владивосток  
2015

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

Программа разработана в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332.

## **2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целями производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)) являются знакомство со спецификой работы предприятий общественного питания; освоение навыков и умений по специальности; самостоятельное изучение инженерным оборудованием в основных цехах производства; изучение структуры и особенностей производства; ознакомление с вопросами маркетинга и экономики, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

## **3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)) являются изучение:

- формы собственности предприятия;
- структурного построение предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;
- организации снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельности и обслуживания потребителей;

– торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов, вычислительной техники, механизации и автоматизации производственных процессов;

– характеристики инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязи помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования;

– недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу;

– технико-экономической характеристики.

#### **4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Блок 2 «Практики» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332 относится к вариативной части образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 5 курсе. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 2 недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания», «Контроль качества продукции общественного питания и

обеспечение ее безопасности», «Основы бухгалтерского учета в общественном питании», «Экономика предприятий общественного питания», «Научные основы технологии продукции общественного питания».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла («Инженерное обеспечение предприятий общественного питания», «Контроль качества продукции общественного питания и обеспечение ее безопасности», «Основы бухгалтерского учета в общественном питании», «Экономика предприятий общественного питания», «Научные основы технологии продукции общественного питания» и др.), а также при прохождении других видов практики (преддипломная практика).

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

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная).

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 5 курса).

Место проведения практики: предприятия общественного питания, специализированные цеха г. Владивостока, Приморского края.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением договора по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

## **6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Прохождение студентами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная) должно обеспечить приобретение студентами следующих профессиональных компетенций:

– способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

– готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

– способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27);

– готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) (ПК-28);

– готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-29).

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)) составляет 2 недели(108 часов, 3 з.е.).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной, технической и проектной документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	Выполнение задания практики в соответствии с программой (40 ч)	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)	Изучение материалов и документов по месту прохождения практики (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 производственной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная) предполагает использование студентами теоретических знаний по проектированию предприятий

общественного питания и их инженерному обеспечению, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная) начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает схему взаимосвязи всех помещений.

Технико-экономическая характеристика предприятия включает в себя данные об инженерном обеспечении предприятия современных технологическим оборудованием, о себестоимости, прибыли и рентабельности для всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии. Анализ этих данных в совокупности с данными общей характеристики предприятия позволит сделать вывод об эффективности использования сырья и материалов на данном предприятии, эффективности работы предприятия в целом и наметить в случае необходимости пути ее совершенствования.

Информацию, полученную на практике, студенты излагают в соответствии со следующим содержанием.

## Введение

### 1. Общая характеристика предприятия

#### 1.1 Производственная структура

#### 1.2 Генеральный план предприятия

#### 1.3 Производственная мощность, ассортимент продукции

#### 1.4 Анализ поставщиков

### 2. Проектная часть.

#### 2.1 Характеристика инженерного обеспечения на предприятии.

2.2 Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.

2.3 Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу.

### 3 Маркетинговая часть



#### 4 Выводы

Весь материал, собранный студентами во время практики, систематизируется в отчете по следующим позициям.

##### **Введение**

Содержит цель и задачи практики, характеристику производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

##### **Общая характеристика предприятия**

Включает в себя структуру предприятия, программу производственной деятельности, организацию сбыта готовой продукции и перспективные направления дальнейшего развития предприятия.

*Производственная структура* содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

Изучение структуры предприятия в период производственной практики в отличие от ознакомительной включает анализ схемы управления. При этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы о ее эффективности.

*Генеральный план предприятия* представляет собой графическое изображение предприятия со всеми зданиями и другими сооружениями, а также инженерными коммуникациями, находящимися на территории предприятия. К отчету прилагается копия генерального плана или выполняется его эскиз.

*Производственная мощность* – это максимальное количество продукции, которую можно выпускать в единицу времени (смену, сутки, год) при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия.

*Анализ поставщиков.* Раздел включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков, который оформляется в виде Таблицы 1.2.

Таблица 1.2 – Перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

№ п/п	Наименование сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	Условия хранения сырья	Наименование поставщика
1			
2			
3			

### **Проектная часть**

Заключается в характеристике основных производственных цехов предприятия.

*Характеристика инженерного обеспечения на предприятии.  
Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.*

Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу. На основании полученных данных студент определяет узкие места производства, необходимость замены действующих машин и аппаратов или механизации ручного способа обработки.

При обосновании того или иного решения по совершенствованию материально-технической базы производства необходимо обязательно учитывать не только технологическую, но и производственную целесообразность принимаемых решений. Эффективность производства как по качеству, так и по количеству выпускаемой продукции в определенной степени зависит от взаимного расположения отдельных машин и аппаратов на производственных площадях и их связи с транспортными средствами.

Несоблюдение основных принципов проектирования (прямолинейность и поточность), неоправданная удаленность отдельных узлов обработки друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают не только производительность технологической линии, но и качество полуфабриката, что ведет к снижению качества готовой продукции и необоснованным затратам на ее изготовление. Поэтому в процессе производственной практики необходимо выполнить эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции, заданной темой курсового проекта.

Эскиз цеха представляет собой план (вид сверху) размещения в цехе технологического оборудования, средств механизации. На эскизе должны быть изображены столы и другие приспособления для выполнения отдельных технологических операций. При наличии в цехе вспомогательных помещений их необходимо включить в эскиз с указанием назначения этих помещений. К эскизу плана цеха прилагается спецификация – перечень всех предметов, которые находятся на эскизе.

#### **Маркетинговая часть.**

В технико-экономическую характеристику включены себестоимость, прибыль от реализации, рентабельность всех видов готовой продукции за предшествующие годы и на перспективу. Полученную информацию следует изложить в виде Таблицы 1.8.

Таблица 1.8 – Технико-экономические показатели предприятия на единицу готовой продукции

Наименование готовой продукции	Единица измерения	Себестоимость, руб.	Прибыль от реализации, руб.	Рентабельность, %

## **Выводы**

Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с проектированием предприятий общественного питания.

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

Для аттестации по итогам практики студент должен предоставить отчет о прохождении практики (форма титульного листа в Приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

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

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной 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 учебной 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.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

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

*Основная литература:*

1. Ершов В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч.1. Комплексная механизация производственных процессов / В.Д. Ершов. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 224с. <https://e.lanbook.com/reader/book/4879/#2>

2. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник. - СПб.: ГИОРД, 2011. – 232с. <https://e.lanbook.com/reader/book/4882/#2>

3. Маюрникова, Л.А. Маркетинг в ресторанном бизнесе: учебное пособие: Ч.1/Л.А. Маюрникова, Давыденко, Т.В. Крапива; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2014. – 101 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/72023/#2>

4. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный

ресурс] — Электрон. дан. — М.: КноРус, 2013. — 328 с.  
<https://e.lanbook.com/book/53292#authors>

5. Федорова, Л.П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание): Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ. [Электронный ресурс] / Л.П. Федорова, А.В. Шаркова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2012. — 104 с. <https://e.lanbook.com/book/56349#authors>

6. Шленская, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. — Электрон. дан. — СПб. : , 2014. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/90688#authors>

7. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. — Электрон. дан. — СПб.: , 2014. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/90689#authors>

#### *Дополнительная литература:*

1. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой Москва : КолосС, 2007 – 248 с.

2. Справочник руководителя ПОП. – М.: Легк. и пищ. пром-ть, 2000. – 437 с.

3. Справочник. Все нормативные документы по ресторанному бизнесу. – 2001г., 2002г., 2003г., 2004г., 2005г.

#### *Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:*

1. Программа AutoCad

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

Базами практики могут быть цеха и лаборатории предприятий пищевого и перерабатывающего профиля, 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 технологии Школы биомедицины ДВФУ и кафедра продукции и организации общественного питания, где имеются условия для прохождения производственной практики.

Материально-техническое обеспечение реализации производственной практики на базе кафедры технологии продуктов и организации общественного питания включает аудитории, оснащенные необходимым мультимедийным оборудованием.

Для консультаций и защиты отчета:

- компьютер для оснащения рабочего места студента;
- технические устройства для аудиовизуального отображения информации;
- аудиовизуальные средства обучения;
- учебная доска.

Используемая приборная база для производственной практики:

- рН-метр милливольтметр рН-150 МИ – прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;
- весы ВМ 510ДМ – 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 технологии продукции  
и организации общественного питания \_\_\_\_\_ Т.А. Ершова

Программа практики обсуждена на заседании кафедры технологии  
продукции и организации общественного питания, протокол от  
«22» декабря 2015 г. №3.





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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Руководитель ОП  
 \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В.  
 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

по \_\_\_\_\_  
 (вид практики)

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

Образовательной программы \_19.03.04 «Технология продукции и организация  
 общественного питания» \_\_\_\_\_

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

**Форма дневника практики**

Дальневосточный федеральный университет  
Школа биомедицины  
Кафедра технологии продукции и организации общественного 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 профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

Отчет защищен с оценкой

\_\_\_\_\_ г  
" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

**ОТЧЕТ**

о прохождении производственной практики (Практика по получению  
профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности  
(Проектная)) на

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

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

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

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

г. Владивосток  
2014

**Форма направления на практику**



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**  
**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**

**НА П Р А В Л Е Н И Е**  
**на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная)**

студент (ка) 5 курса бакалавриата

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

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

адрес \_\_\_\_\_

Приказ о направлении на производственную практику от \_\_\_\_\_ №  
1

для прохождения \_\_\_\_\_ **производственной практики** \_\_\_\_\_ 1  
 по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация  
 общественного питания**  
 на срок \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ **201** г. по \_\_\_\_\_ **201** г. (непрерывная/ дискретная)

Руководитель практики по получению  
 профессиональных умений и опыта  
 профессиональной деятельности (Проектная)

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

<b>Отметки о выполнении и сроках практики</b>		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с приказом</i>	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	



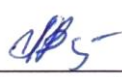
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования

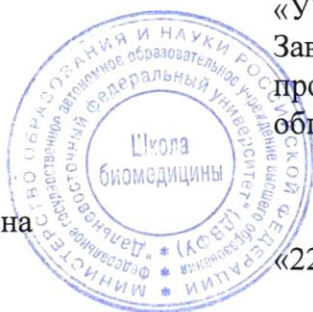
**«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДФУ)**

**ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.



  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

**Направление подготовки** 19.03.04 **Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Профиль подготовки** Технология организации ресторанного дела

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**г. Владивосток  
2015**

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

Программа разработана в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332.

## **2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ**

Целью производственной практики (Преддипломной практики) является закрепление знаний, полученных в процессе обучения, на основе глубокого изучения работы предприятия или организации, на которых студенты проходят практику, а также овладение производственными навыками и опытом организаторской, правовой и воспитательной работы, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

## **3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики (Преддипломной практики) являются изучение:

- формы собственности предприятия;
- структурного построения предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;
- организации снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельности и обслуживания потребителей;
- торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов, вычислительной техники, механизации и автоматизации производственных процессов;

- мероприятий по охране труда и технике безопасности;
- директивных и инструктивных материалов, используемых предприятием (организацией) в производственно-торговой деятельности;
- хозяйственной деятельности предприятия, организации, мероприятий по выявлению резервов повышения эффективности и производительности труда;
- передового опыта работы инженеров предприятий общественного питания;
- методики и техники составления статистической отчетности, анализа и планирования показателей производственно-торговой деятельности, методов контроля за деятельностью предприятия;
- опыта составления планов социального развития коллектива организации (предприятия) общественного питания;
- организаторской работы в коллективе.

#### **4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Блок 2 «Практики» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332 относится к вариативной части образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Преддипломная практика) является обязательной для студентов заочной формы обучения в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса и имеет место на 5 курсе. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 2 недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Производственная практика (Преддипломная практика) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания», «Контроль качества продукции общественного питания и обеспечение ее безопасности», «Основы бухгалтерского учета в общественном питании», «Научные основы технологии продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для закрепления знаний, полученных в процессе обучения.

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

Тип практики: Производственная практика (Преддипломная практика).

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 5 курса).

Место проведения практики: предприятия общественного питания, специализированные цеха г. Владивостока, Приморского края.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением договора по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

## **6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-4	Знает	различные виды технологического



<p>готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>		оборудования и требования техники безопасности разных классов предприятий питания
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности
	Владеет	навыками эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
<p>ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	Знает	технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции
	Умеет	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции,
	Владеет	навыками организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
<p>ПК-2 владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	Знает	современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных
	Умеет	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Владеет	способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
<p>ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Умеет	измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Владеет	правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

ПК-4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знает	приоритеты в сфере производства продукции питания
	Умеет	обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
	Владеет	навыками выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	типы и марки технологического оборудования
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	Владеет	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	основные виды нормативной, технической и технологической документации предприятий питания
	Умеет	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Владеет	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания
ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Знает	основные отечественные и зарубежные тенденции производства продуктов питания
	Умеет	изучать и анализировать научно-техническую информацию
	Владеет	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров,	Знает	сущность проводимых экспериментов, методы и средства обработки экспериментальных данных
	Умеет	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
---	---------	--

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Преддипломной) составляет 2 недели (108 часов, 3 з.е.)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной, технической и проектной документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	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 практики (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 производственной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

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

Производственная практика (Преддипломная практика) предполагает использование студентами теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания и их инженерному обеспечению, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Преддипломная практика начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает схему взаимосвязи всех помещений.

Технико-экономическая характеристика предприятия включает в себя данные об инженерном обеспечении предприятия современных технологическим оборудованием, о себестоимости, прибыли и рентабельности для всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии. Анализ этих данных в совокупности с данными общей характеристики предприятия позволит сделать вывод об эффективности использования сырья и материалов на данном предприятии, эффективности работы предприятия в целом и наметить в случае необходимости пути ее совершенствования.

Информацию, полученную на практике, студенты излагают в соответствии со следующим содержанием.

### **Введение**

1. Общая характеристика предприятия
  - 1.1 Производственная структура
  - 1.2 Генеральный план предприятия
  - 1.3 Производственная мощность, ассортимент продукции
  - 1.4 Анализ поставщиков
2. Организационная часть.
  - 2.1 Характеристика инженерного обеспечения на предприятии.

2.2 Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.

2.3 Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу.

### 3 Управленческая часть

3.1. Структура управления на предприятии общественного питания и анализ ее эффективности

### 4 Выводы

Весь материал, собранный студентами во время практики, систематизируется в отчете по следующим позициям.

#### **Введение**

Содержит цель и задачи практики, характеристику производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

#### **Общая характеристика предприятия**

Включает в себя структуру предприятия, программу производственной деятельности, организацию сбыта готовой продукции и перспективные направления дальнейшего развития предприятия.

*Производственная структура* содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

Изучение структуры предприятия в период производственной практики в отличие от ознакомительной включает анализ схемы управления. При этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы о ее эффективности.

*Генеральный план предприятия* представляет собой графическое изображение предприятия со всеми зданиями и другими сооружениями, а

также инженерными коммуникациями, находящимися на территории предприятия. К отчету прилагается копия генерального плана или выполняется его эскиз.

*Производственная мощность* - это максимальное количество продукции, которую можно выпускать в единицу времени (смену, сутки, год) при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия.

*Анализ поставщиков.* Раздел включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков, который оформляется в виде Таблицы 1.2.

Таблица 1.2 Перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

№ п/п	Наименование сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	Условия хранения сырья	Наименование поставщика
1			
2			
3			

### **Организационная часть**

Заключается в характеристике основных производственных цехов предприятия.

*Характеристика инженерного обеспечения на предприятии.*  
*Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.*

Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу. На основании полученных данных студент определяет узкие места производства, необходимость замены действующих машин и аппаратов или механизации ручного способа обработки.

При обосновании того или иного решения по совершенствованию материально-технической базы производства необходимо обязательно учитывать не только технологическую, но и производственную целесообразность принимаемых решений. Эффективность производства как по качеству, так и по количеству выпускаемой продукции в определенной степени зависит от взаимного расположения отдельных машин и аппаратов на производственных площадях и их связи с транспортными средствами. Несоблюдение основных принципов проектирования (прямолинейность и поточность), неоправданная удаленность отдельных узлов обработки друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают не только производительность технологической линии, но и качество полуфабриката, что ведет к снижению качества готовой продукции и необоснованным затратам на ее изготовление. Поэтому в процессе производственной практики необходимо выполнить эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции, заданной темой курсового проекта.

Эскиз цеха представляет собой план (вид сверху) размещения в цехе технологического оборудования, средств механизации. На эскизе должны быть изображены столы и другие приспособления для выполнения отдельных технологических операций. При наличии в цехе вспомогательных помещений их необходимо включить в эскиз с указанием назначения этих помещений. К эскизу плана цеха прилагается спецификация – перечень всех предметов, которые находятся на эскизе.

### **Управленческая часть.**

Излагается информация о структуре управления на предприятии общественного питания. Приводятся должностные инструкции с предоставлением перечня обязанностей для конкретных должностей.

### **Выводы**

Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с организацией управленческой деятельности на предприятии общественного питания.

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

Для аттестации по итогам практики студент должен предоставить отчет о прохождении практики (форма титульного листа в Приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

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

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной 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 учебной 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.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

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

### *Основная литература:*

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 416 с. <https://e.lanbook.com/book/50261#authors>

2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.-М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. — 560 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:329210&theme=FEFU>

3. Крапива, Т.В. Экспертиза и диагностика объектов и систем сервиса (на примере предприятий общественного питания): учеб. Пособие / Т.В. Крапива, Л.А. Маюрникова, Н. И. Давыденко; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. — Кемерово, 2010. — 128 с.  
<https://e.lanbook.com/reader/book/4600/#2>

4. Маюрникова, Л.А. Маркетинг в ресторанном бизнесе: учебное пособие: Ч.1/Л.А. Маюрникова, Давыденко, Т.В. Крапива; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. – Кемерово, 2014. – 101 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/72023/#2>

5. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М.: КноРус, 2013. — 328 с. <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>

6. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. — Электрон. дан. — СПб.: , 2013. — 232 с. <https://e.lanbook.com/book/90691#authors>

7. Федорова, Л.П. Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание): Методические рекомендации по выполнению выпускных квалификационных работ. [Электронный ресурс] / Л.П. Федорова, А.В. Шаркова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2012. — 104 с. <https://e.lanbook.com/book/56349#authors>

8. Черемушкина, И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: микробиологические аспекты. В 2 ч. Часть 1: учебное пособие / И.В. Черемушкина, Н.Н. Попова, И.П. Щетилина. – Воронеж: ВГУИТ, 2013. -98 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/71648/#3>

9. Шленская, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. — Электрон. дан. — СПб.: , 2014. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/90688#authors>

10. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. — Электрон. дан. — СПб.: , 2014. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/90689#authors>

### *Дополнительная литература:*

1. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой Москва : КолосС, 2007 – 248 с.
2. Справочник руководителя ПОП. – М.: Легк. и пищ. пром-ть, 2000. – 437 с.
3. Справочник. Все нормативные документы по ресторанному бизнесу. – 2001г., 2002г., 2003г., 2004г., 2005г.

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

Базами практики могут быть цеха и лаборатории предприятий пищевого и перерабатывающего профиля, 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 технологии Школы биомедицины ДВФУ и кафедра продукции и организации общественного питания, где имеются условия для прохождения преддипломной практики.

Материально-техническое обеспечение реализации производственной практики на базе кафедры технологии продуктов и организации общественного питания включает аудитории, оснащенные необходимым мультимедийным оборудованием.

Для консультаций и защиты отчета:

- компьютер для оснащения рабочего места студента;
- технические устройства для аудиовизуального отображения информации;
- аудиовизуальные средства обучения;
- учебная доска.

Используемая приборная база для производственной практики:

- рН-метр милливольтметр рН-150 МИ – прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;
- весы ВМ 510ДМ – 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-325В – 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 технологии продукции  
и организации общественного питания \_\_\_\_\_ А.Н. Чернышова

доцент кафедры технологии продукции  
и организации общественного питания \_\_\_\_\_ Т.А.Ершова

Программа практики обсуждена на заседании кафедры технологии  
продукции и организации общественного питания, протокол от  
«22» декабря 2015 г. №3.

*Форма титульного листа отчета о практике*



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Руководитель ОП

\_\_\_\_\_ Левочкина Л.В.

" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

по \_\_\_\_\_  
(вид практики)

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

Образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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

**Форма дневника практики**

Дальневосточный федеральный университет  
Школа биомедицины  
Кафедра технологии продукции и организации общественного 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 профессионального образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

Отчет защищен с оценкой

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

**ОТЧЕТ**

о прохождении производственной практики (преддипломной) на

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

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

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

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

**Форма направления на практику**



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**  
**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**

**НА П Р А В Л Е Н И Е**  
**на прохождение преддипломной практики**

студент (ка) 5 курса бакалавриата

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

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

адрес \_\_\_\_\_

Приказ о направлении на производственную практику от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
 для прохождения \_\_\_\_\_ **производственной практики (преддипломной)**

по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация  
 общественного питания**

на срок \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель преддипломной практики

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

<b>Отметки о выполнении и сроках практики</b>		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с приказом</i>	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	






МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования

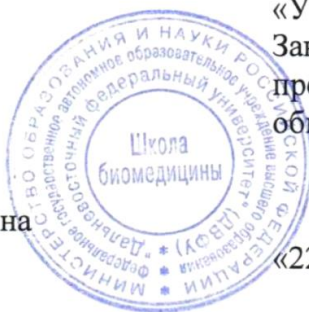
**«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДФУ)**

**ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.



  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Практика по получению первичных профессиональных умений и  
навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-  
исследовательской деятельности**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания**

**Профиль подготовки: Технология организации ресторанного дела  
Квалификация (степень) выпускника бакалавр**

**г. Владивосток  
2015**

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

Программа разработана в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332.

## **2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Целями учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) являются:

– ознакомление с основами организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания разного типа, а также с опытом их практической деятельности;

– получение первичных навыков по кулинарной обработке сырья и реализации готовой продукции.

В процессе учебной практики студент осваивает рабочую профессию повара, накапливает практический опыт, необходимый для последующей деятельности технолога.

## **3. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) являются:

– изучение типов предприятий общественного питания и виды услуг, предоставляемых ими;

– ознакомление с особенностями проектирования предприятий общественного питания, работающих на сырье и полуфабрикатах;

- определение места и значения различных технологических процессов в производстве продукции общественного питания: снабжения; хранения сырья и полуфабрикатов; производства кулинарной продукции; кратковременного хранения и реализации кулинарной продукции;
- анализ уровня материально-технического оснащения предприятий общественного питания, необходимого для их эффективной работы;
- изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания;
- ознакомление с особенностями организации обслуживания на предприятиях общественного питания разного типа;
- освоение оснoвых технологических операций при производстве продуктов общественного питания;
- изучение правил техники безопасности и личной гигиены, а также правил пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

#### **4. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования, учебным планом для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусмотрена практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности. Она носит ознакомительный характер. Учебная практика является первым этапом практической подготовки по уровню высшего образования – бакалавриат – и направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков занимает ведущее место в формировании студентов как будущих руководителей, организаторов трудового коллектива и в совершенствовании их практической подготовки.

В программе прохождения студентом учебной практики предусмотрено закрепление теоретических знаний пройденных дисциплин и подготовка к

изучению последующих дисциплин учебного плана, а также получение ими первичных практических навыков.

Блок 2 «Практики» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332 относится к вариативной части образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Философия», «Экология», «Математика», «Информатика», «Основы менеджмента», «Основы общей и пищевой химии», «Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем», «Введение в основы технологии продукции».

Прохождение студентами учебной практики является составной частью учебного процесса и необходима для последующего изучения дисциплин профессионального цикла: «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Оборудование предприятий общественного питания», а также при прохождении других видов практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности – производственно-технологическая, научно-исследовательская, организационно-управленческая, проектная и преддипломная практики).

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

Тип практики: по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики: непрерывно (4 недели в конце 2 курса).

Место проведения практики:

- УПЦ «Индустрия питания» ДВФУ;
- учебная лаборатория кафедры технологии продукции и организации общественного питания ШБМ ДВФУ.

Непосредственно на базе практики организуются и оборудуются постоянно действующие рабочие места.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением договора по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

## **6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОК-9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знает	приемы оказания первой помощи, методы защиты в чрезвычайных ситуациях
	Умеет	оказывать первую помощь
	Владеет	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в	Знает	способы поиска научно-технической информации, задачи профессиональной деятельности, требования информационной безопасности, математические методы анализа и алгоритмы принятия решений

требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Умеет	применять информационно-коммуникационные технологии (интернет, универсальные компьютерные программы, базы данных и литературы)
	Владеет	способами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры
ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знает	способы измерения, наблюдения и составления описания проводимых технологических процессов
	Умеет	проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
	Владеет	навыками организации технологического процесса производства продукции питания
ПК-3 овладение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Знает	правила подготовки производственных цехов, рабочего места, инвентаря к работе, правила подготовки технологического оборудования;
	Умеет	выполнять требования техники безопасности на пищевых предприятиях
	Владеет	навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 4 недели (216 часов, б з.е.)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание);	Получение докуме	Ознакомительная	Инструктаж по техник	Внесение записей в дневник.

	- Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	нтов на практику (2 ч)	лекция (2 ч)	е безопасности (2 ч)		Устные беседы.
2	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - Ознакомление с ценообразованием на предприятии общественного питания; - Приобретение навыков кулинарной обработки сырья; - Изучение нормативной и технической документации; - Приобретение навыков приготовления отдельных видов блюд и кулинарных изделий; - Выполнение отдельных производственных заданий;	Выполнение заданий в практике в соответствии с программой (40 ч)	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)	Изучение материалов и документов по месту прохождения практики (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 учебной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (12 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Учебная практика направлена на ознакомление студентов с материально-техническим обеспечением предприятия / цеха / лаборатории, программным обеспечением и современными методами проведения анализов сырья и материалов.

Во время учебной практики независимо от места ее прохождения, особое внимание студенты должны уделять вопросам, связанным с безопасностью жизнедеятельности, охраной труда и производственной санитарией. Для этого необходимо рассмотреть принципы государственного и общественного контроля за соблюдением законодательства о труде, организацию службы безопасности жизнедеятельности и ее задачи.

Индивидуальное задание (Приложение 4) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с технологией получения одного из блюд или кулинарных изделий.

### **Контрольные вопросы**

1. Первичная обработка овощей. Приготовление полуфабрикатов. Обработка папоротника.

2. Первичная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов: крупным куском, мелким куском, порционным куском, изделия из котлетной массы.

3. Первичная обработка морепродуктов, круп, бобовых, макаронных изделий.

4. Первичная обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов.

5. Первичная и тепловая обработка яиц и творога.

6. Первичная и тепловая обработка круп, бобовых, макаронных изделий.

7. Обработка гастрономических товаров и консервов, подготовка их к отпуску.

8. Салаты и винегреты. Технологическая схема их приготовления, основные компоненты.

9. Приготовление бульонов (костного, рыбного, из птицы, мясокостного, грибного).

10. Подготовка продуктов для приготовления супов, борщей, рассольников.

11. Варка овощей, режим варки (картофель отварной, картофельное пюре).

12. Запекание овощей (голубцы мясные, голубцы ленивые, запеканка картофельная).

13. Жарка овощей (картофель, жаренный всеми способами, котлеты картофельные, морковные, свекольные).

14. Приготовление каш, способы варки. Изделия из каш (котлеты манные, запеканка рисовая).

15. Варка макаронных изделий, способы варки (макаронные отварные, макаронник).

16. Технологическая схема приготовления соусов. Подготовка муки, овощей, томата и др.



17. Приготовление красного основного соуса и его производных.
18. Приготовление белого основного соуса и его производных.
19. Приготовление маринада: приморского, свекольного.
20. Блюда из яиц.
21. Обработка творога, блюда из творога: сырники, запеканка, вареники, отпуск.
22. Приготовление мучных блюд. Подготовка сырья (муки, дрожжей, яиц), замес теста.
23. Приготовление блинчиков, блинов, оладьей, пирожков, пончиков.
24. Подготовка фаршей для блинчиков, пирожков.
25. Варка и припускание рыбы (рыба отварная, соус польский; рыба, припущенная с овощами).
26. Рыба жаренная: основным способом, рыба в тесте, рыба по-ленинградски.
27. Приготовление рыбных котлет, биточков. Зразы рыбные, тефтели, фрикадельки.
28. Рыба, тушенная с овощами, отпуск.
29. Запекание рыбы, режимы запекания.
30. Приготовление и отпуск блюд из морепродуктов (кальмар жареный с луком, котлеты из кальмара со шпиком, кальмар в сметанном соусе).
31. Варка мяса, отпуск с гарниром, соусом.
32. Блюда из тушеного мяса с гарниром (говядина духовая, плов, азу, рагу). Отпуск.
33. Блюда из тушеного мяса без гарнира (гуляш).
34. Блюда из жареного мяса и способы жарки.
35. Приготовление бифштексов, тефтелей, котлет, биточков, шницелей, зраз рубленых, котлет полтавских, люля-кебаб и их отпуск.
36. Приготовление бефстроганов, поджарки, шашлыка.
37. Варка птицы, куры отварные, отпуск.
38. Куры тушеные с овощами, чахохбили.

39. Куры, цыплята жареные целиком; цыпленок табака, отпуск.
40. Приготовление напитков: чай, кофе, какао, холодные напитки.
41. Приготовление сладких блюд: компот, кисели, желе, мусс, самбук, крем, пудинг.
42. Блюда из жареного мяса порционные: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс и их отпуск.
43. Правила пользования личной медицинской книжкой.
44. Правила личной гигиены повара.
45. Мероприятия по предупреждению пищевых отравлений.
46. Пищевые отравления, причины их вызывающие (отравления бактериями, недоброкачественными продуктами и др.).
47. Сроки реализации мясных полуфабрикатов.
48. Требования к разделочным доскам, их маркировка.
49. Требования к организации рабочего места повара в производственных цехах.
50. Ответственность работника предприятия за выполнение технологических и санитарных требований и правил личной гигиены.
51. Сроки реализации рыбных полуфабрикатов.
52. Сроки реализации молока, творога, яиц.
53. Санитарные требования к обработке яиц.
54. Моющие и дезинфицирующие средства для предприятий общественного питания (правила получения хлорного раствора).
55. Организация обучения работающих правилам безопасности труда.
56. Виды инструктажа на производстве.
57. Внеплановый инструктаж, причины его проведения.
58. Порядок и нормы перемещения грузов поварами.
59. Техника безопасности для повара, работающего у электрической плиты.
60. Техника безопасности для повара, работающего в холодном цехе, работа с оборудованием.

61. Техника безопасности для повара, работающего в овощном цехе, эксплуатация картофелечистки, овощерезки.

62. Техника безопасности для повара работающего в мясном цехе, правила эксплуатации электромясорубки.

63. Устройство и правила эксплуатации весов.

64. Правила эксплуатации овощерезки, подготовка ее к работе.

65. Правила эксплуатации мясорубки.

66. Правила эксплуатации хлеборезки.

67. Меры по предупреждению травматизма на производстве.

68. Оказание первой помощи при травмах.

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

Для успешного прохождения учебной практики и защиты отчета студентам рекомендуется проведение следующих видов самостоятельной работы:

а) изучение технической и технологической документации;

в) самостоятельное изучение описания и технических характеристик технологического оборудования;

г) написание отчета по практике;

д) подготовка доклада по теме отчета;

е) защита отчета по практике.

Работа преподавателя по организации и контролю самостоятельной работы студентов.

Рекомендуется следующие виды работы преподавателя по организации практики:

а) проведение собеседования для обеспечения текущего контроля над выполнением студентом самостоятельной работы;

б) консультация;

в) проверка отчета;

ж) защита студентом отчета по практике.

За три дня до окончания практики студент составляет письменный отчет. После ознакомления с отчетом руководителя от предприятия студент сдает его на кафедру для рецензирования и последующей защиты.

К отчету прилагается: дневник прохождения практики, с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику, характеристика и второй экземпляр путевки, заверенные руководителем практики от предприятия и скрепленные печатью предприятия.

Отчет должен содержать:

1. Краткое описание предприятия и организацию его деятельности;
2. Сведения о конкретно выполненной работе в производственных цехах;
3. Сведения о санитарном режиме на предприятии;
4. Сведения об оснащении предприятия технологическим оборудованием;
5. Выводы и предложения по совершенствованию технологии производства кулинарной продукции и работе производства на предприятии.

В отчет по тексту, или в качестве приложений, могут быть включены таблицы шкал органолептической оценки блюд, технологические и технико-технологические карточки и другие первичные документы на фирменные блюда предприятия, в заполненном виде, а также планы предприятия.

Планы предприятия в масштабе 1:100 должны содержать:

1. Экспликацию помещений с расстановкой технологического оборудования и указанием линий обработки отдельных видов сырья, приготовления полуфабрикатов, блюд и изделий;
2. Схему технологических потоков движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
3. Анализ расстановки оборудования в цехах и оснащения производства оборудованием.

Отчет по производственной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТов единой системы конструкторской документации (ЕСКД).

Отчет печатается на одной стороне листа бумаги формата А4. Размер полей: с левой стороны листа – 30 мм, с правой – не менее 10 мм, размер верхнего и нижнего полей – 20 мм.

В работе не допускаются сокращения, кроме общепринятых, а также использование цветных карандашей при оформлении иллюстративного материала.

Первым листом отчета является титульный лист (Приложение 1). Все листы отчета и приложения должны иметь единую порядковую нумерацию и должны быть сброшюрованы в твердый переплет или на скоросшивателе.

Пример оформления характеристики приведен в Приложении 2, дневника – в Приложении 3.

Содержание отчета должно соответствовать программе практики.

При оформлении отчета следует соблюдать следующие правила. Страницы отчета проставляются арабскими цифрами в нижнем правом углу листов. Номер раздела или подраздела ставят в начале заголовка. После заголовка точка не ставится. Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не допускается. Каждая таблица должна иметь заголовок и слово «Таблица», которое пишут строчными буквами, кроме первой прописной. Таблицы пронумеровываются. После заголовка таблицы точка не ставится. При нумерации показателей таблицы порядковые номера указывают в графе «Наименование» перед наименованием показателя. Технологические схемы в отчете именуется рисунками. Каждый рисунок должен иметь содержательную надпись, которая записывается под рисунком в одну строку с номером. Изложение текста отчета должно быть последовательным, логичным, четким. Необходимо соблюдать принятую терминологию наименований полуфабрикатов, сырья, блюд, кулинарных изделий, оборудования. После проверки отчета руководителем практики от

университета, в установленный кафедрой срок, студент защищает отчет в комиссии с дифференцированной оценкой по пятибалльной системе.

В состав комиссии входят: ведущий преподаватель курса, по которому проводится практика, руководитель практики от университета и по возможности, руководитель практики от предприятия.

При оценке итогов работы студентов на практике учитывается характеристика, данная ему руководителем практики от предприятия.

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

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

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной 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 учебной 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.

Студент, не выполнивший программу практики, получает неудовлетворительную оценку при защите отчета и повторно направляется на практику в период студенческих каникул. В отдельных случаях директор может рассмотреть вопрос о дальнейшем пребывании студента в университете.

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

### *Основная литература:*

1. Лабораторный контроль качества пищи : учебное пособие / И. Н. Пушмина, Г. Г. Первышина, Л. Г. Макарова ; Красноярский государственный торгово-экономический институт. Красноярск, 2010. – 212 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425760&theme=FEFU>

2. Технология приготовления пищи : учебник / Л. Г. Шатун. - М. : Дашков и К°, 2006. – 480 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:822048&theme=FEFU>

3. Технология приготовления пищи: метод. указания для выполнения лабораторных работ и семинарских занятий по дисциплине «Технология приготовления пищи» для студентов 1 курса спец. 260501 «Технология продуктов общественного питания» /сост. О.Ю. Николаенко.- Владивосток: изд-во ТГЭУ, 2008.- 25 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353544&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

### *Дополнительная литература:*

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: «ПрофиКС», 2003.-688 с.  
[http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?term\\_1=%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%8](http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?term_1=%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%8)

[0%D0%BD%D0%B8%D0%BA+%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%B  
F%D1%82%D1%83%D1%80+%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4&theme=FEFU](http://www.freepatent.ru/)

*Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:*

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. <http://www.biotechnolog.ru/>
6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

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

Базами учебной практики могут быть современные предприятия общественного питания с полным технологическим циклом производства и, использующие в своей работе, новейшие технологии изготовления продукции общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции, а также лаборатория «Техники технологии и сервиса в общественном питании» кафедры технологии продукции и организации общественного питания Школы биомедицины ДВФУ, где имеются условия для прохождения учебной практики.

Материально-техническое обеспечение реализации учебной практики на базе кафедры технологии продукции и организации общественного питания включает в себя аудитории для проведения лекций и практических



занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противоположным правилам и нормам.

Лекционная аудитория и аудитория для проведения практических заданий: мультимедийный проектор Mitsubishi – 1 шт; колонки – 4 шт; ИБП – 1 шт; настенный экран.

Расположение: 690001, Приморский край, г. Владивосток, п. Аякс, кампус ДВФУ, корпус М, ауд.318

Используемая приборная база для учебной практики:

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

– весы VM 510ДМ – 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-325В – 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 технологии продукции  
и организации общественного питания \_\_\_\_\_ С.Д. Божко

Программа практики обсуждена на заседании кафедры технологии  
продукции и организации общественного питания, протокол от  
«22» декабря 2015 г. №3.

*Форма титульного листа отчета о практике*



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

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**

**О Т Ч Е Т**

о прохождении учебной практики

Отчет защищен:  
с оценкой \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
подпись  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

Регистрационный № \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.  
\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
подпись

Выполнил студент гр. Б7105  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

Руководитель практики  
доцент кафедры технологии  
продукции и организации  
общественного питания  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

Практика пройдена в срок  
с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.  
по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.  
на предприятии \_\_\_\_\_

г. Владивосток  
2014

**Форма характеристики с места прохождения практики**

**ХАРАКТЕРИСТИКА  
руководителя практики**

на студента \_\_\_\_\_ группы Школы биомедицины ДВФУ, обучающегося по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Студент Дальневосточного федерального университета, обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» проходил практику в \_\_\_\_\_  
(название организации и структурного подразделения)

с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

За время прохождения практики студент(ка) изучил(а):

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

Студент(ка) проявил(а) себя как \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(отношение к работе)

Практика оценивается \_\_\_\_\_  
(Оценка)

\_\_\_\_\_  
Должность руководителя практики

\_\_\_\_\_  
(Подпись)

\_\_\_\_\_  
И.О. Фамилия

М.П.

**Форма дневника практики**

Дальневосточный федеральный университет  
Школа биомедицины

Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_ *ф.и.о.* \_\_\_\_\_

Руководитель практики от принимающей на практику организации \_\_\_\_\_ *ф.и.о.* \_\_\_\_\_

**ДНЕВНИК**

по учебной практике

Студента \_\_\_\_\_ *ф.и.о.* \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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 \_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Руководитель ОП  
 \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В.  
 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

по \_\_\_\_\_  
 (вид практики)

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

Образовательной программы 19.03.03 «Технология продукции и организация общественного питания»

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

**Форма направления на учебную практику**



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**

**НА П Р А В Л Е Н И Е**

**на учебную практику (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)**

студент (ка) 2 курса бакалавриата

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

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

адрес \_\_\_\_\_

Приказ о направлении на производственную практику от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
 для прохождения учебной практики \_\_\_\_\_  
 по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация  
 общественного питания**  
 на срок \_\_\_\_\_ нед. с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель практики по  
 получению первичных  
 профессиональных умений и навыков,  
 в том числе первичных умений и навыков  
 научно-исследовательской деятельности \_\_\_\_\_  
 (должность, уч. звание) (подпись) (И.О.Ф)

<b>Отметки о выполнении и сроках практики</b>		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с приказом</i>	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	



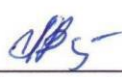
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования

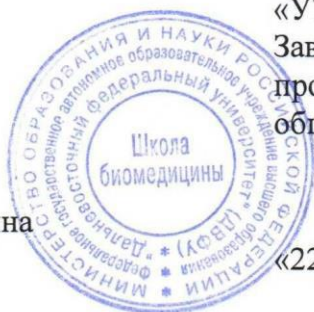
**«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)**

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.



  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль подготовки Технология организации ресторанного дела

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

**г. Владивосток  
2015**



## **1. Общие положения Программы**

1.1. Настоящая Программа разработана в соответствии с действующим законодательством в области науки и инновации.

Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332.

1.2. Научно-исследовательская работа обучающегося включает научно-исследовательскую работу в семестре (работу в рамках научного семинара, подготовку курсовых работ, написание научных статей, участие в научных мероприятиях), научно-исследовательскую практику, подготовку и защиту выпускной квалификационной работе.

1.3. Объем (72 часа (2 з.е.)), отведенный на научно-исследовательскую работу, определяется образовательными стандартами высшего образования по направлениям подготовки и учебными планами.

1.4. Содержание научно-исследовательской работы обучающихся определяется в соответствии с профилем программы подготовки, тематикой научных исследований кафедры, хоздоговорной тематикой и другое. Конкретные виды, формы научно-исследовательской работы и сроки их исполнения указываются в индивидуальном плане научно-исследовательской работы обучающегося.

1.5. Индивидуальный план разрабатывается обучающимся совместно с научным руководителем на каждый учебный год с учетом работы по семестрам и утверждается научным руководителем обучающегося (Приложение 1).

1.6. Общее руководство научно-исследовательской работой по программе осуществляет руководитель образовательной программы. Непосредственное руководство научно-исследовательской работой обучающихся осуществляют научные руководители, назначенные в соответствии с приказом директора школы.

1.7. Организация научно-исследовательской практики бакалавров осуществляется в соответствии с Положением о практиках в ДВФУ.

## **2. Цели и задачи научно-исследовательской работы**

2.1. Цель научно-исследовательской работы в семестре – сформировать у обучающегося навыки и выработать компетенции научно-исследовательской работы, позволяющие проводить научно-исследовательскую работу как индивидуально, так и в коллективе.

2.2. Научно-исследовательская работа в семестре выполняется обучающимся под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательской работы обучающегося определяется в соответствии с профилем программы подготовки бакалавров.

2.3. Научно-исследовательская работа должна обеспечить приобретение студентами общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

*общепрофессиональные компетенции:*

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

*профессиональные компетенции:*

- способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

- способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-26).

2.4. Предусматриваются следующие виды и этапы выполнения и контроля научно-исследовательской работы обучающегося:

– планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и основные тенденции развития научных исследований, и выбор темы исследования;

– подбор, освоение и проведение научно-исследовательской работы по избранному направлению;

– корректировка плана проведения научно-исследовательской работы;

– составление отчета о научно-исследовательской работе;

– защита выполненной работы.

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучаемых является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара.

2.5. По результатам выполнения научно-исследовательской работы обучающийся должен:

Знать:

– историю развития научной проблемы разработки технологии продуктов питания различного назначения, ее роль и место в изучаемом научном направлении;

– степень научной разработанности исследуемой проблемы;

– специфику технического изложения научного материала;

Владеть:

– современной проблематикой отрасли знания, связанной с разработкой технологии продуктов питания различного назначения;

- основными методами исследования пищевого сырья;
- навыками научной дискуссии;

Уметь:

- применять определенные методы анализа продуктов питания в научном исследовании;
- практически осуществлять научные исследования, экспериментальные работы в своей научной сфере, связанной с выполнением выпускной квалификационной работы;
- осуществлять поиск библиографических источников как в российских, так и в зарубежных базах данных;
- работать с информационными программными продуктами и ресурсами сети Интернет и т.п.

### **3. Организация научно-исследовательской работы**

3.1. Научно-исследовательская работа в семестре может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом научно-исследовательской работы (Приложение 2);
- участие в научных мероприятиях ДВФУ, Школы биомедицины и кафедры технологии продукции и организации общественного питания;
- подготовка докладов и выступлений на научных конференциях, семинарах, симпозиумах и других научных мероприятиях на региональном, всероссийском и международном уровнях;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- участие в научно-исследовательских проектах, выполняемых в университете в рамках научно-исследовательских программ,
- подготовка и защита квалификационной работы.

3.2. Содержание научно-исследовательской работы

Научно-исследовательская работа входит в Блок 2 «Практики» ФГОС ВО по

направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332 относится к вариативной части образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Способ проведения НИР: рассредоточено (на 2 курсе).

3.2.1 Научно-исследовательская работа в шестом семестре:

- Планирование научно-исследовательской работы.
- Утверждение индивидуального плана научно-исследовательской работы.

- Выбор и утверждение направления исследования, обоснование актуальности и теоретической значимости, изучение степени научной разработанности проблематики, написание реферата или статьи по избранной теме.

- Анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области изучения технологии продуктов питания из растительного сырья (безалкогольные, слабоалкогольные и крепкие алкогольные напитки).

3.3. Форма аттестации

Для аттестации по итогам НИР студент должен предоставить отчет о НИР (форма титульного листа в приложении 1) с отметкой руководителя.

Аттестация по итогам НИР проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

«Отлично» - необходимые практические навыки работы и общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, предусмотренные программой практики, сформированы полностью, задания

выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы и общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, предусмотренные программой 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 общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, предусмотренные программой практики в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки.

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

#### **4. Учебно-методическое и информационное обеспечение НИР**

##### *4.1 Основная литература:*

1. Аверченков В. И. Малахов Ю. А. Основы научного творчества: учебное пособие - М.: Флинта, 2011. - 156 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-7004&theme=FEFU>

2. Порсев Е.Г. Магистерская диссертация : руководство по подготовке: учеб. пособие/ Новосибирский технический университет - Новосибирск, 2010. - 86 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks44801&theme=FEFU>

3. Кожухар В. М. Основы научных исследований. М.: Дашков и Ко, 2010. - 109 с. <http://znanium.com/go.php?id=415587>

4. Ласковец С. В. Методология научного творчества. Учебное пособие М.: Евразийский открытый институт, 2010. - 32 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks10782&theme=FEFU>

#### *4.2 Дополнительная литература:*

1. Коржуев А.В., Попков В.А. Научное исследование по педагогике: теория, методология, практика: учеб. пособие для слушателей системы доп. проф. образования преподавателей высш. шк. - М.: Акад. Проект: Трикста, 2008. - 287 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:295832&theme=FEFU>

2. Кузин Ф.А. Диссертация. Методика написания. Правила оформления. Порядок защиты: практ. пособ. для докторантов, аспирантов и магистров. М.: Ось-89, 2008.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:15821&theme=FEFU>

3. Кузнецов И.Н. Научное исследование: Методика проведения и оформление. 2-е изд., перераб. и доп. М.: Дашков и Ко, 2006.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:264729&theme=FEFU>

4. Методы исследовательской работы в молодежной среде: Учебное пособие / В.О. Евсеев; Под общ. ред. Н.А. Волгина. - М.: Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М, 2012. - 237 с <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=258027>

5. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): Учебное пособие / В.В. Кукушкина. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 265 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование)

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=207592>

6. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): Учебное пособие / В.В. Кукушкина. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура)

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=405095>

7. Селиванов А.Е. Экспедиционная исследовательская работа:  
Пермский государственный университет  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-32112&theme=FEFU>

*4.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:*

1. Корниенко А.А., Ардашкин И.Б., Чмыхало А.Ю. История и методология науки: Учебное пособие. - Томск: Изд. ТПУ, 2007.- 191 с.  
<http://window.edu.ru/resource/083/76083>

2. Антонец, И.В. История и методология научного исследования: учебное пособие / И.В. Антонец, А.В. Циркин. - Ульяновск: УлГТУ, 2010. - 90 с. <http://window.edu.ru/resource/247/77247>

**Составитель(и):**

ассистент кафедры технологии продукции  
и организации общественного питания \_\_\_\_\_ К.А. Красковская

Программа практики обсуждена на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания, протокол от «22» декабря 2015 г. №3.



ПРИЛОЖЕНИЕ 1



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

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

Отчет защищен с оценкой

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

**ОТЧЕТ**

о прохождении практики (Научно-исследовательская работа) на тему

\_\_\_\_\_ (полное наименование темы НИР)

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

Руководитель \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_ )  
*Подпись* *ФИО*



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

**ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Руководитель ОП  
 \_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

по \_\_\_\_\_  
 (вид практики)

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

Образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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*




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования

**«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДФУ)**

**ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.



  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

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

**Направление подготовки** 19.03.04 **Технология** продукции и  
организация общественного питания

**Профиль подготовки:** Технология организации ресторанного дела  
**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**г. Владивосток  
2015**

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

Программа разработана в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332.

## **2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ) ПРАКТИКИ**

Целями производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)) являются знакомство со спецификой предприятий общественного питания; закрепление, расширение и углубление знаний и умений студентов в области технологии и организации производства кулинарной продукции, оборудования предприятий общественного питания, освоение навыков и умений по специальности; самостоятельное изучение технологических процессов в основных цехах производства; изучение структуры и особенностей производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

## **3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики являются:

- изучить структуру предприятия, взаимосвязь цехов и подразделений, условия хранения сырья и готовой продукции;
- ознакомиться с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации и процессам производства всех видов готовой продукции;

- изучить технологию производства полуфабрикатов и готовой продукции и внести предложения по совершенствованию технологии;
- освоить рабочую профессию (повар, кондитер) в зависимости от базы практики;
- изучение работы основного технологического оборудования и вспомогательного производства;
- закрепление и углубление теоретических знаний по специальным дисциплинам и дисциплинам специализации путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования, средств механизации и автоматизации производства, организации передовых методов работы, вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды;
- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомиться с организацией контроля качества продукции и санитарным режимом на предприятии;
- изучить технологическую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания;
- ознакомиться с особенностями организации обслуживания на предприятиях общественного питания разного типа;
- изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов реализации продукции;
- выполнение индивидуального задания.

#### **4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Блок 2 «Практики» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 126/н.

Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332 относится к вариативной части образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 3 курсе. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 2 недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Введение в основы технологии», «Питание как часть общенациональной культуры народов мира», «Товароведение продовольственных товаров», «Экономика», «Безопасность жизнедеятельности», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла («Технология продукции общественного питания», «Организация и», «Технология ресторанной продукции и обслуживания в странах Европы и Америки» и др.), а также при прохождении других видов практики (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, организационно-управленческая, проектная и преддипломная практики).

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

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая).

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 3 курса).

Место проведения практики: Инновационный технологический центр ШЭМ, Учебно-производственный центр «Индустрия питания», предприятия общественного питания г. Владивостока и Приморского края.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны, закусочное и др.) различных форм собственности (ИП, ООО, ОАО и др.), а также цеха розничной торговли и предприятия, вырабатывающие кулинарную продукцию промышленными методами (фабрики-кухни, цеха по производству полуфабрикатов и готовой продукции), укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные современным торгово-технологическим оборудованием.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением договора по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

## **6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Прохождение студентами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-

технологическая) должно обеспечить приобретение студентами следующих общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК):

- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

- владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-2);

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов



производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

– способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

– способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

– способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27).

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)) составляет 2 недели (108 часов, 3 з.е.)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной 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 знакомство с коллективом.	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)	Внесение записей в дневник. Устные беседы.

2	<p>Основной этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучение организационной структуры базы практики;</li> <li>- изучение нормативной и технической документации;</li> <li>- Выполнение отдельных производственных заданий;</li> <li>- Изучение практической деятельности.</li> </ul>	<p>Выполнение задания практической в соответствии с программой (40 ч)</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)</p>	<p>Изучение материалов и документов по месту прохождения практики (20 ч)</p>	<p>Обработка и анализ полученных материалов практики (20 ч)</p>	<p>Внесение записей в дневник. Устные беседы.</p>
3	<p>Заключительный этап:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обработка и систематизация полученного материала;</li> <li>- Оформление отчета о прохождении производственной практики;</li> <li>- Защита отчета по учебной практике.</li> </ul>	<p>Написание отчета (10 ч)</p>	<p>Подготовка презентации (6 ч)</p>	<p>Защита отчета (2 ч)</p>		<p>Зачет с оценкой</p>

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) деятельности предполагает использование студентами теоретических знаний в ведении технологического процесса через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая) деятельности начинается с общей характеристика предприятия: тип, класс, форма собственности, год пуска, организационно-правовая форма, особенности расположения и район деятельности, режима работы предприятия, контингента посетителей, формы обслуживания.

Обеспеченность посадочными местами (количество залов, филиалов и отделений и количество мест в них), классификация услуг предприятия.

Информацию, полученную на технологической практике, студенты излагают в соответствии со следующим содержанием.

#### Введение

1. Общая характеристика предприятия
2. Характеристика складского хозяйства предприятия (со всеми таблицами)
3. Организация производственных цехов
4. Заготовочные цеха (овощной, мясо-рыбный и др.)
5. Доготовочные цеха (горячий, холодный, кондитерский и др.)
6. Организация раздачи готовой продукции и обслуживания посетителей
7. Организация контроля производства продукции
8. Санитарный режим предприятия
9. Сбор и использование отходов в предприятии
10. Оснащенность предприятия технологическим оборудованием

#### Выводы

Весь материал, собранный студентами во время практики, систематизируется в отчете по следующим позициям.

#### **Введение**

Содержит цель и задачи практики, характеристику производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

#### **Общая характеристика предприятия**

Общая характеристика предприятия: тип, класс, форма собственности, год пуска, организационно-правовая форма.

Особенности расположения и район деятельности.

Режим работы предприятия, контингент посетителей, формы обслуживания.

Обеспеченность посадочными местами (количество залов, филиалов и отделений и количество мест в них).

Классификация услуг предприятия.

Структура аппарата управления предприятием, организационно-правовая форма предприятия, взаимоотношения с подведомственными предприятиями и вышестоящими организациями.

Строительный характер здания, расположение производственных, торговых, административно-бытовых, складских и технических помещений.

Представить план предприятия (Масштаб 1:100) с расстановкой в производственных цехах торгово-технологического оборудования.

### **Складское хозяйство предприятия**

Источники поступления сырья, система снабжения предприятия сырьем (полуфабрикатами). Сопроводительная документация на поступающее сырье (наличие сертификата качества и др.).

Состояние складского хозяйства, количество и наименование складских помещений и охлаждаемых камер.

Ассортимент поступающего сырья, полуфабрикатов, условия хранения. Соблюдение товарного соседства в складской группе помещений, в виде Таблицы.

График завоза продуктов в складское хозяйство и порядок отпуска их на производство. Оформление документации.

Предложения по улучшению работы складского хозяйства и анализ правильности расположения складских помещений с учетом потоков приемки и отпуска сырья на производство.

### **Производственные цеха предприятия**

Режим работы цеха.

Назначение цехов.

Численность основных и вспомогательных работников цеха, их квалификация и организация рабочих мест.

Производственная программа цеха в форме Таблицы.

Ассортимент поступающего в цех сырья и ассортимент выпускаемых цехом полуфабрикатов (за период работы в цехе) или готовой кулинарной продукции (оформить в виде таблицы).

Ассортимент фирменных блюд, выпускаемых предприятием, технология их производства (представить в виде технологических карт).

Наличие технологических, технико-технологических карт и другой нормативно-технической документации в цехах предприятия.

Обеспеченность производственных цехов механическим, тепловым, холодильным оборудованием, размещение оборудования в цехах с учетом технологических линий обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции (показать на плане предприятия).

Степень оснащенности рабочих мест в заготовочных и доготовочных цехах инструментами, инвентарем, кухонной посудой в соответствии с требованиями технологического процесса производства кулинарной продукции.

Соблюдение в предприятии санитарных требований:

- при первичной обработке сырья и производстве полуфабрикатов;
- при производстве готовой кулинарной продукции (супов, вторых блюд, сладких, холодных блюд, напитков);
- при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий, фаршей и отделочных полуфабрикатов;
- при раздаче готовой продукции.

Анализ соблюдения технологического процесса производства полуфабрикатов и готовой продукции в предприятии (по цехам) и предложения по его совершенствованию.

**Заготовочные цеха (овощной, мясной, рыбный, мясо-рыбный, птице-гольевой)**

Отработать приемы первичной обработки сырья, перерабатываемого в предприятии:

- овощей (картофеля, корнеплодов, капустных, луковых и др.);
- мяса (крупного рогатого и мелкого домашнего скота) и субпродуктов;
- птицы;
- рыбы;

– нерыбных продуктов моря (кальмара, гребешка и др.).

Отработать приемы:

– нарезки картофеля, корнеплодов, капустных, луковых овощей;

– нарезки мясных мелкокусковых и приготовления порционных полуфабрикатов;

– первичной обработки и производства полуфабрикатов из субпродуктов;

– приготовления натурально-рубленной и котлетной масс и приемов порционирования, формования полуфабрикатов.

Ассортимент полуфабрикатов, выпускаемых цехами оформить в Таблицы 1-6.

### **По овощному цеху**

Овощной цех предназначен для очистки и изготовления полуфабрикатов очищенного картофеля, корнеплодов, капусты, репчатого лука, сезонных овощей и зелени

Таблица 1 – Характеристика полуфабрикатов из овощей

Вид овощей	Форма нарезки	Кулинарное использование

Указать условия хранения и сроки реализации выпускаемой продукции.

### **По мясо-рыбному цеху**

Мясо-рыбный цех предназначен для обработки мяса, птицы, рыбы и морепродуктов и изготовления из них полуфабрикатов.

Таблица 2 – Характеристика порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса

Крупнокусковой полуфабрикат	Вид порционного и мелкокускового полуфабриката	Краткая характеристика полуфабриката по форме, размерам, виду панировки	Условия и сроки хранения	Способ тепловой обработки

--	--	--	--	--

Таблица 3 – Характеристика полуфабрикатов из птицы

Вид сырья	Наименование полуфабриката	Краткая характеристика полуфабриката	Условия и сроки хранения	Способ тепловой обработки

Таблица 4 – Характеристика полуфабрикатов из рыбы

Вид сырья	Наименование полуфабриката	Краткая характеристика полуфабриката	Условия и сроки хранения	Способы тепловой обработки

Таблица 5 – Характеристика полуфабрикатов из натурально-рубленной котлетной массы

Вид сырья	Наименование полуфабриката	Краткая характеристика полуфабриката	Условия и сроки хранения	Способ тепловой обработки

Таблица 6 – Характеристика полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря

Вид нерыбного сырья	Состояние сырья	Способ обработки	Потери при первичной обработке, % к массе брутто	Наименование полуфабриката	Условия и сроки хранения	Способ тепловой обработки

Предложения по совершенствованию технологии производства полуфабрикатов в предприятии.

**Доготовочные цеха (горячий, холодный, мучной, кондитерский)**

Примерный перечень блюд для проработки студентами на производственной практике представлен в Приложении 5.

**По горячему цеху**

В горячем цехе организуют: участок (технологическую линию) для приготовления супов, участок приготовления (технологическую линию) для приготовления вторых горячих блюд, участок (технологическую линию) приготовления горячих напитков

Приготовление супов.

Усвоить технологию приготовления бульонов (мясо-костного, костного, рыбного, из птицы) в предприятии.

Освоить технологию супов:

- заправочных (щей, борщей, рассольников);
- прозрачных;
- пюреобразных.

Ассортимент супов гарниров и прозрачных бульонов, выпускаемых в предприятии представить в Таблице 7.

Таблица 7 – Ассортимент супов

Ассортимент супов	Жидкая основа	Гарнир

Указать температуру отпуска первых блюд и сроки реализации.

Приготовление вторых блюд.

Ассортимент вторых блюд, выпускаемых в предприятия (овощных, мясных, рыбных, из птицы, круп и т.д.) оформить в таблицу.

Таблица 8 – Ассортимент вторых блюд

Ассортимент вторых блюд	Группа	Способ тепловой обработки	Выход готового изделия	Характерные особенности и способы подачи блюда

Указать температуру отпуска вторых блюд и сроки реализации.



Ассортимент порционных и фирменных блюд выпускаемых в предприятии оформить в таблицу.

Таблица 9 – Ассортимент порционных и фирменных блюд

Ассортимент фирменных блюд	Группа блюд	Способ тепловой обработки	Состав сырья	Характерные особенности приготовления и способы подачи блюда. Посуда для подачи.

Технологические карты фирменных блюд представить в приложении к отчету.

Ассортимент соусов, вырабатываемых в предприятии для приготовления и подачи блюд оформить в таблицу.

Таблица 10 – Ассортимент соусов

Ассортимент соусов	Использование	Принцип подбора к изделиям, блюдам

Приготовление гарниров.

Ассортимент гарниров, вырабатываемых в предприятии оформить в таблицу.

Таблица 11 – Ассортимент гарниров

Ассортимент гарниров (простых и сложных)	Способ обработки		Гидромодуль при тепловой обработке	Выход круп, бобовых, макаронных изделий	Использование	Вид кулинарного изделия
	первичной	Тепловой				

Предложения по совершенствованию технологического процесса производства супов, вторых блюд, гарниров и соусов в предприятии.

**По холодному цеху.**

Наличие в холодном цехе линий по производству холодных, сладких блюд, напитков и их обеспеченность инструментом, посудой, инвентарем.

Ассортимент выпускаемых в предприятии холодных блюд и закусок.

Таблица 12 – Гарниры и соусы, используемые для приготовления и отпуска блюд

Ассортимент холодных блюд	Группа холодных блюд	Гарнир	Соус	Особенности оформления и подачи	Посуда для подачи

Таблица 13 – Ассортимент сладких блюд (холодных, горячих)

Наименование сладких блюд	Температура подачи °С	Краткая характеристика	Особенности оформления и отпуска	Посуда для подачи

Таблица 14 – Ассортимент холодных напитков собственного производства и коктейлей, выпускаемых предприятием

Наименование напитков и коктейлей	Основное сырье	Особенности подачи

Таблица 15 – Ассортимент фирменных холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков

Ассортимент фирменных блюд, закусок, напитков	Группа блюд	Способ предварительной обработки (тепловой, первичной)	Состав сырья	Характерные особенности приготовления, оформления и подачи	Посуда, используемая для подачи

Предложения по совершенствованию технологии производства холодных блюд, закусок, сладких блюд и напитков в предприятии.

**По кондитерскому (мучному) цеху**

Наличие отделений по производству булочных и кондитерских изделий, оборудования, инструментов и инвентаря в них.

Ассортимент изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста, выпускаемых цехом.

Таблица 16 – Ассортимент фаршей и отделочных полуфабрикатов, используемых для производства изделий из теста

Наименование изделия	Вид теста	Вид фарша	Вид отделочного полуфабриката	Краткая характеристика изделия

Предложения по совершенствованию работы цеха.

**Организация раздачи готовой продукции и обслуживания посетителей**

Режим работы раздаточной.

Приемы порционирования и оформления блюд.

Посуда, используемая при отпуске блюд (холодных, первых, вторых, сладких) и напитков.

Оценка качества обслуживания посетителей: качество пищи, соблюдение установленного ассортимента блюд в течение дня, разнообразие блюд по дням недели и способам тепловой обработки.

Особенности обслуживания посетителей в столовых и ресторанах (в дневное и вечернее время).

Обслуживание банкетов, торжественных вечеров. Ассортимент блюд на них.

Прогрессивные формы обслуживания потребителей.

Предложения по улучшению раздачи готовой продукции и обслуживания потребителей.

### **Организация контроля за качеством выпускаемой продукции**

Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в предприятии. Соответствие их нормативам (сборник рецептур, ТУ, ТИ, ГОСТ).

Формы контроля технологического процесса производства продукции в предприятии.

Состав бракеражной комиссии и наличие бракеражного журнала. Организация и проведение бракеража в предприятии. Внутриведомственный контроль со стороны контролирующих органов и его периодичность.

### **Санитарный режим предприятия**

Санитарное состояние производственных цехов и других помещений, оборудования, тары, кухонной посуды, инструментов, инвентаря. Их дезинфекция.

Соблюдение санитарных требований мойки столовой и кухонной посуды и ее хранения. Оборудование и моющие средства, используемые для мойки столовой и кухонной посуды на предприятии.

Соблюдение сроков и условий хранения сырья, полуфабрикатов и реализации готовой продукции.

Соблюдение правил личной гигиены работниками производства.

### **Сбор и использование отходов в предприятии**

Источники образования отходов. Их сбор и использование в предприятии. Условия и сроки хранения пищевых отходов.

Таблица 17 – Условия и сроки хранения отходов

Источники образования отходов	Общее количество, кг	Пути использования			Условия и сроки хранения
		В пищевых целях, на переработку	На корм скоту	Не используются	

## **Оснащенность предприятия технологическим оборудованием**

Обеспеченность заготовочных и доготовочных цехов технологическим оборудованием (тепловым, механическим; показать на плане предприятия).

Обеспеченность цехов и складского хозяйства предприятия холодильным оборудованием.

Наличие весо-измерительного оборудования в цехах и на предприятии в целом. Его состояние.

Оборудование раздаточных линий.

Средства малой механизации, применяемые на складе при приемке и отпуске сырья.

Коэффициент использования технологического оборудования в производственных цехах и предложения по его эффективному использованию.

Технологическое состояние и правильности эксплуатации торгово-технологического оборудования в предприятии. Соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании.

Наличие защитных средств, приспособлений у машин, аппаратов и наглядной агитации по безопасным условиям работы на оборудовании.

### **Выводы**

Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с технологией получения одного из видов мясных изделий.

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

Для аттестации по итогам практики студент должен представить отчет о практике (форма титульного листа в Приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики

(Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

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

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной 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 учебной 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.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

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

### *Основная литература:*

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М:КНОРУС, 2010. – 331 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:356780&theme=FEFU>

2. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.. – М.:, МИМ 2014. – 557 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342768&theme=FEFU>

3. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.-М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-144336&theme=FEFU>

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП. – М.: КР, 2013. – 321 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736375&theme=FEFU>

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / [сост. М. Т. Лабзина]. - Спб.: «Гиорд», 2014. – 768 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350109&theme=FEFU>

6. Технология производства продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2, Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: учеб. пособие для вузов / под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 415 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>

### *Дополнительная литература:*

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

3. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания

4. Большая книга о вкусной и полезной пище / [авт.-сост. И. Михайлова]. М.: Эксмо, 2009.- 1024 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:359027&theme=FEFU>

5. Гомеостаз и питание : учебное пособие для вузов / О. Я. Мезенова  
М.: Колос, 2010.- 319 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664803&theme=FEFU>

6. Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», «Food engineering».

7. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания / Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. - М.: ДеЛи принт, 2011.- 655 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664746&theme=FEFU>

8. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства : все рецепты. - М.: Центрполиграф, 2004. - 976 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>

9. Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта, И.А. Подвойская, М.В. Молочников.- М.: Франтэра, 2002.- 320 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342295&theme=FEFU>

10. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – М. – ДК. – 2015. – 495 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-513905&theme=FEFU>



11. Шариков Л. П. Охрана труда в малом бизнесе. Общественное питание : практическое пособие / М.: Альфа - пресс, 2009.- 234с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:356049&theme=FEFU>

*Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:*

1. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
2. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>
3. <http://www.biotechnolog.ru/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
6. Википедия - <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
7. НЭБ - <http://elibrary.ru>

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

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны, закусочное и др.) различных форм собственности (ИП, ООО, ОАО и др.), а также цеха розничной торговли и предприятия, вырабатывающие кулинарную продукцию промышленными методами (фабрики-кухни, цеха по производству полуфабрикатов и готовой продукции), укомплектованные высококвалифицированными специалистами и оснащенные современным торгово-технологическим оборудованием.

Используемая приборная база для производственной практики:

- холодильник Океан RFD-325В – 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.

Примечание: во время прохождения производственной практики обучающийся может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатываемые программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

**Составитель(и):**

доцент кафедры технологии продукции  
и организации общественного питания \_\_\_\_\_ А.А. Кузнецова

Программа практики обсуждена на заседании кафедры технологии продукции и организации общественного питания, протокол от «22» декабря 2015 г. №3.

*Форма титульного листа отчета о практике*



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

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**ОТЧЕТ**

о прохождении производственной практики

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

Выполнил студент гр. Б \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ А.Д. Иванов

Отчет защищен:  
с оценкой \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
\_\_\_\_\_ В.И. Смирнов

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
подпись \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Регистрационный № \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Практика пройдена в срок  
с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.  
по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.  
на предприятии \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
подпись \_\_\_\_\_

**Форма дневника практики**

Дальневосточный федеральный университет  
Школа биомедицины  
Кафедра технологии продукции и организации общественного 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 направления на практику**



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**  
**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**

**НА П Р А В Л Е Н И Е**  
**на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной**  
**деятельности (Производственно-технологическая)**

студент (ка) 3 курса бакалавриата

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

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

адрес \_\_\_\_\_

Приказ о направлении на производственную практику от \_\_\_\_\_ №

1  
 для прохождения \_\_\_\_\_ **производственной практики**  
 по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
 на срок \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ 201\_\_ по \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Руководитель практики по получению  
 профессиональных умений и опыта  
 профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)

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

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



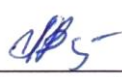
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования

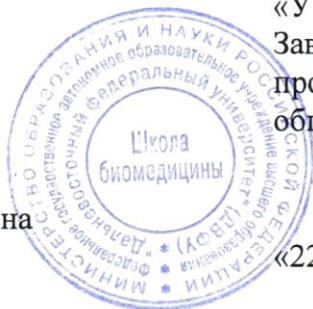
**«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДФУ)**

**ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»  
Руководитель ОП

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой Технологии  
продукции и организации  
общественного питания

  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.



  
Л.В. Левочкина  
«22» декабря 2015 г.

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

**Направление подготовки** 19.03.04 **Технология продукции и**  
**организация общественного питания**

**Профиль подготовки:** Технология организации ресторанного дела

**Квалификация (степень) выпускника** бакалавр

**г. Владивосток  
2015**

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

Программа разработана в соответствии Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332.

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

Целями производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)) являются знакомство со спецификой работы предприятий общественного питания; освоение навыков и умений по специальности; изучение структуры и особенностей производства; изучение структуры управления, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

## **3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)) являются изучение:

- формы собственности предприятия;
- структурного построение предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;
- организации снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельности и обслуживания потребителей;

– торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов, вычислительной техники, механизации и автоматизации производственных процессов;

– характеристики инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязи помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.

– недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу.

– технико-экономической характеристики.

#### **4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Блок 2 «Практики» ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. №1332 относится к вариативной части образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) является обязательной для студентов заочной формы обучения в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса и имеет место на 5 курсе. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет  $2\frac{2}{3}$  недели.

Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания», «Контроль качества



продукции общественного питания и обеспечение ее безопасности», «Основы бухгалтерского учета в общественном питании», «Научные основы технологии продукции общественного питания»

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла («Инженерное обеспечение предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Экономика предприятий общественного питания», «Научные основы технологии продукции общественного питания» и др.), а также при прохождении других видов практики (преддипломная практика).

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

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

Способ проведения практики: непрерывно ( $2\frac{2}{3}$  недели на 5 курсе).

Место проведения практики: предприятия общественного питания, специализированные цеха г. Владивостока, Приморского края.

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия) с заключением договора по установленному ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет» общему образцу.

## **6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Прохождение студентами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) должно обеспечить приобретение студентами следующих профессиональных компетенций:

– способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-7);

– способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-8);

– готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-9);

– способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания (ПК-10);

– способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства (ПК-11);

– способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-12);

– способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-13);

– способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля (ПК-14);

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию (ПК-15);

– способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов (ПК-16);

– способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);

– готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);

– владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК-19);

– способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения (ПК-20);

– готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить

аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);

– способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

– способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)) составляет  $2\frac{2}{3}$  недели (144 часа, 4 з.е.)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной 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 знакомство с коллективом.	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной, технической и проектной документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	Выполнение задания практики в соответствии с программой	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)	Изучение материалов документов по месту прохождения практики	Обработка и анализ полученных материалов практи	Внесение записей в дневник. Устные беседы.

		(40 ч)		ки (20 ч)	ики (20 ч)	
3	Заключительный этап: - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) предполагает использование студентами теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания и их инженерному обеспечению, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая) начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает схему взаимосвязи всех помещений.

Технико-экономическая характеристика предприятия включает в себя данные об инженерном обеспечении предприятия современным технологическим оборудованием, о себестоимости, прибыли и рентабельности для всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии. Анализ этих данных в совокупности с данными общей характеристики предприятия позволит сделать вывод об эффективности использования сырья и материалов на данном предприятии, эффективности работы предприятия в целом и наметить в случае необходимости пути ее совершенствования.

Информацию, полученную на практике, студенты излагают в соответствии со следующим содержанием.

## Введение

### 1. Общая характеристика предприятия

#### 1.1 Производственная структура

#### 1.2 Генеральный план предприятия

#### 1.3 Производственная мощность, ассортимент продукции

#### 1.4 Анализ поставщиков

### 2. Организационная часть.

#### 2.1 Характеристика инженерного обеспечения на предприятии.

2.2 Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.

2.3 Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу.

### 3 Управленческая часть

3.1. Структура управления на предприятии общественного питания и анализ ее эффективности

### 4 Выводы

Весь материал, собранный студентами во время практики, систематизируется в отчете по следующим позициям.

## **Введение**

Содержит цель и задачи практики, характеристику производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

## **Общая характеристика предприятия**

Включает в себя структуру предприятия, программу производственной деятельности, организацию сбыта готовой продукции и перспективные направления дальнейшего развития предприятия.

*Производственная структура* содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб;

особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

Изучение структуры предприятия в период производственной практики в отличие от ознакомительной включает анализ схемы управления. При этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы о ее эффективности.

*Генеральный план предприятия* представляет собой графическое изображение предприятия со всеми зданиями и другими сооружениями, а также инженерными коммуникациями, находящимися на территории предприятия. К отчету прилагается копия генерального плана или выполняется его эскиз.

*Производственная мощность* – это максимальное количество продукции, которую можно выпускать в единицу времени (смену, сутки, год) при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия.

*Анализ поставщиков.* Раздел включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков, который оформляется в виде Таблицы 1.2.

Таблица 1.2 – Перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

№ п/п	Наименование сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	Условия хранения сырья	Наименование поставщика
1			
2			
3			

## **Организационная часть**

Заключается в характеристике основных производственных цехов предприятия.

*Характеристика инженерного обеспечения на предприятии.  
Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.*

Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу. На основании полученных данных студент определяет узкие места производства, необходимость замены действующих машин и аппаратов или механизации ручного способа обработки.

При обосновании того или иного решения по совершенствованию материально-технической базы производства необходимо обязательно учитывать не только технологическую, но и производственную целесообразность принимаемых решений. Эффективность производства как по качеству, так и по количеству выпускаемой продукции в определенной степени зависит от взаимного расположения отдельных машин и аппаратов на производственных площадях и их связи с транспортными средствами. Несоблюдение основных принципов проектирования (прямолинейность и поточность), неоправданная удаленность отдельных узлов обработки друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают не только производительность технологической линии, но и качество полуфабриката, что ведет к снижению качества готовой продукции и необоснованным затратам на ее изготовление. Поэтому в процессе производственной практики необходимо выполнить эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции, заданной темой курсового проекта.

Эскиз цеха представляет собой план (вид сверху) размещения в цехе технологического оборудования, средств механизации. На эскизе должны быть изображены столы и другие приспособления для выполнения отдельных технологических операций. При наличии в цехе вспомогательных



помещений их необходимо включить в эскиз с указанием назначения этих помещений. К эскизу плана цеха прилагается спецификация – перечень всех предметов, которые находятся на эскизе.

### **Управленческая часть.**

Излагается информация о структуре управления на предприятии общественного питания. Приводятся должностные инструкции с предоставлением перечня обязанностей для конкретных должностей.

### **Выводы**

Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с организацией управленческой деятельности на предприятии общественного питания.

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

Для аттестации по итогам практики студент должен предоставить отчет о практике (форма титульного листа в Приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты отчета в виде представления презентации. Форма отчетности «зачет с оценкой».

По результатам защиты выставляется зачет с оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно):

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

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной 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 учебной 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.

Примечание: в отчет о прохождении практики обязательно должен быть включен раздел «описание рабочего места и функциональные обязанности практиканта», отзывы и рекомендации по оптимизации процесса организации практики руководителей практики от предприятия.

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

### *Основная литература:*

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 416 с. <https://e.lanbook.com/book/50261#authors>

2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.-М.: Магистр:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:329210&theme=FEFU>

3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М.: КноРус, 2013. — 328 с. <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>

4. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. — Электрон. дан. — СПб.: , 2013. — 232 с. <https://e.lanbook.com/book/90691#authors>

5. Шленская, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. — Электрон. дан. — СПб.: , 2014. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/90688#authors>

6. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. — Электрон. дан. — СПб.: , 2014. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/90689#authors>

#### *Дополнительная литература:*

1. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой Москва : КолосС, 2007 – 248 с.

2. Справочник руководителя ПОП. – М.: Легк. и пищ. пром-ть, 2000. – 437 с.

3. Справочник. Все нормативные документы по ресторанному бизнесу. – 2001г., 2002г., 2003г., 2004г., 2005г.

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

Базами практики могут быть цеха и лаборатории предприятий пищевого и перерабатывающего профиля, 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 технологии Школы биомедицины ДВФУ и Департамент пищевых наук и технологий, где имеются условия для прохождения производственной практики.

Материально-техническое обеспечение реализации производственной практики на базе Департамента пищевых наук и технологий включает аудитории, оснащенные необходимым мультимедийным оборудованием.

Для консультаций и защиты отчета:

- компьютер для оснащения рабочего места студента;
- технические устройства для аудиовизуального отображения информации;
- аудиовизуальные средства обучения;
- учебная доска.

Используемая приборная база для производственной практики:

- рН-метр милливольтметр рН-150 МИ – прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;
- весы ВМ 510ДМ – 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 технологии продукции  
и организации общественного питания \_\_\_\_\_ А.Н. Чернышова

Программа практики обсуждена на заседании кафедры технологии  
продукции и организации общественного питания, протокол от  
«22» декабря 2015 г. №3.



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
 Руководитель ОП  
 \_\_\_\_\_ Левочкина Л.В.  
 " \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

по \_\_\_\_\_  
 (вид практики)

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

Образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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*

**Форма дневника практики**

Дальневосточный федеральный университет  
Школа биомедицины  
Кафедра технологии продукции и организации общественного питания

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_

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

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

Руководитель от университета \_\_\_\_\_

И.О. Фамилия

*Форма титульного листа отчета о практике*



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

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

Отчет защищен с оценкой

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Руководитель ОП

\_\_\_\_\_ Левочкина Л.В.

**ОТЧЕТ**

о прохождении производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая))

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

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

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

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

г. Владивосток

2014



**Форма направления на практику**



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**  
**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**

**НА П Р А В Л Е Н И Е**  
 на прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта  
 профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)

студент (ка) 5 курса бакалавриата

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

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

адрес \_\_\_\_\_

Приказ о направлении на производственную практику от \_\_\_\_\_ №

для прохождения \_\_\_\_\_ *производственной практики* \_\_\_\_\_  
 по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация  
 общественного питания**  
 на срок \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

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

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