



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

СБОРНИК ПРОГРАММ ПРАКТИК

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Программа академического бакалавриата

Технология продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *4 года*

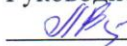
Владивосток
2017



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

Согласовано:

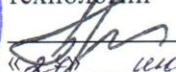
Руководитель ОП

 Левочкина Д.В.
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

 Приходько Ю.В.
«27» июня 2017 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 продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

г. Владивосток
2017

1.НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04.04.2016 г.

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 осиновых 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 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» является обязательным 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 (2 недели в конце 1 курса).

Время проведения практики: 2 семестр.

Место проведения практики:

- УПЦ «Индустрия питания» ДВФУ;
- учебная лаборатория Департамента пищевых наук и технологий 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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	способы поиска научно-технической информации, задачи профессиональной деятельности, требования информационной безопасности, математические методы анализа и алгоритмы принятия решений
	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	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

технологический процесс производства продукции питания		процесса производства продукции питания
ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	новейшие достижения техники и технологий в области производства продуктов питания
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование информации в области достижений техники и технологий в области производства продуктов питания
	Владеет	способами и методами проведения поиска, выбора и использования информации в области достижений техники и технологий в области производства продуктов питания
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	способы измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Умеет	проводить измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований
	Владеет	навыками составления обзоров, отчетов и научных публикаций

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоёмкость учебной практики 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; - Ознакомление с ценообразованием на предприятии общественного питания; - Приобретение навыков кулинарной обработки сырья;	Выполнение заданий практики в соответствии	Инструктаж по технике безопасности	Изучение материалов документов по месту	Обработка и анализ полученных материалов	Внесение записей в дневник. Устные беседы.

	- Изучение нормативной и технической документации; -Приобретение навыков приготовления отдельных видов блюд и кулинарных изделий; -Выполнение отдельных производственных заданий;	ствии с программой (40 ч)	предприятия (2 ч)	прохождения практики (20 ч)	иалов практики (20 ч)	
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 хлебрезки.
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 в Департамент 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 приказом 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. 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>

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. 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>

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%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA+%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%83%D1%80+%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4&theme=FEFU

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» Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ, где имеются условия для прохождения учебной практики.

Материально-техническое обеспечение реализации учебной практики на базе Департамента пищевых наук и технологий включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованных мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным 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 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 Департамента пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от

« ____ » _____ 2017 г. № ____.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Департамент пищевых наук и технологий

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. Б 7105
_____ ФИО

Руководитель практики
доцент Департамента пищевых наук и
технологий
_____ ФИО

Практика пройдена в срок
с « ____ » _____ 20 г.
по « ____ » _____ 20 г.
на предприятии _____

Форма оформления характеристики

**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
Департамента пищевых наук и технологий

Руководитель практики от департамента _____ *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

Отчет защищен « ____ » _____ 20 ____ г.
С оценкой _____

Руководитель от департамента _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего 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 направления на учебную практику



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
 Департамент пищевых наук и технологий

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) 1 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)

М.П.


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.	



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

Согласовано:

Руководитель ОП

 Левочкина Д.В.

«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

 Приходько Ю.В.

«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА В
ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

г. Владивосток
2017

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) ПРАКТИКИ

Целями производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности) 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» ОС ВО ДВФУ по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г., является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно

ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 2 курсе в 4 семестре. 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 производственно-технологической деятельности 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 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - научно-исследовательская, организационно-управленческая, проектная и преддипломная практики).

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

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности.

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

Время проведения практики: 4 семестр.

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

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знает	технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Умеет	осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

	Владеет	способами осуществления технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Умеет	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Владеет	Навыками работы на различных видах технологического оборудования
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	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-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	Знает	современные информационные технологии, способы управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
	Умеет	использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Владеет	современными информационными технологиями, способами управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности
ПК-3 владение правилами техники безопасности, производственной	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	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; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	Знает	Способы расчета производственных мощностей и эффективность работы технологического оборудования
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	Владеет	Способами расчета производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования, способами оценки и планирования инноваций в производство
ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знает	Способы организации документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию
	Умеет	организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию
	Владеет	Способами организации документооборота по производству на предприятии питания, способами использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности) 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	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной и технической документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	Выполнение заданий 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 в производственно-технологической 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 в производственно-технологической 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		Гидро модуль 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., 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>

3. 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>

4. 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>

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

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

4. 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>

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

6. 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>

7. 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>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

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. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. Википедия - <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 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-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.

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

Составитель(и):

доцент Департамента пищевых наук и технологий _____ А.А. Кузнецова

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от

« ____ » _____ 2017 г. № ____.

Форма титульного листа отчета о практике



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

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
Департамент пищевых наук и технологий

Руководитель практики от департамента

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 департамента _____

И.О. Фамилия

Форма направления на практику



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
 Департамент пищевых наук и технологий

НА П Р А В Л Е Н И Е
на практику по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической 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 _____ *производственной практики*
 по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
 на срок _____ с _____ 201__ по _____ 201__

Руководитель практики по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности

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.	



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

Согласовано:

Руководитель ОП

Л.В. Левочкина
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

Ю.В. Приходько
«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

г. Владивосток
2017

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 ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г.

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 108 часов (3 з.е.), отведенных 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 департамента, 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:

– способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-27);

– способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-28);

– способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и

научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований (ПК-29);

– умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме (ПК-30).

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 Департамента пищевых наук и технологий;
- 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» ОС ВО

Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г., является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Способ проведения НИР: рассредоточено (в течение 6 семестра на 3 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. 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>

5. 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>

6. 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. 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>

2. Селиванов А.Е. Экспедиционная исследовательская работа: Пермский государственный университет

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-32112&theme=FEFU>

3. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров): Учебное пособие / В.В. Кукушкина. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 265 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=207592>

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.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=405095>

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 Департамента

пищевых наук и технологий _____ Красковская К.А.

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от

« ____ » _____ 2017 г. № ____.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

_____ 20__ г

Руководитель ОП

_____ Левочкина Л.В.

ОТЧЕТ

о прохождении практики (Научно-исследовательская работа) на тему

_____ (полное наименование темы НИР)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель _____ (_____)
Подпись *ФИО*

г. Владивосток
2017



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



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

Согласовано:

Руководитель ОП

 Левочкина Д.В.

«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

 Приходько Ю.В.

«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА В
ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

г. Владивосток
2017

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности) 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 в организационно-управленческой деятельности) 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;

– 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» ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г., является базовым и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой 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», «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 в организационно-управленческой деятельности.

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

Время проведения практики: 6 семестр

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	
ПК-9 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Основы структуры управления предприятий общественного питания
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеет	навыками организации работы основных структурных элементов производства
ПК-10 способность 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	Знает	организационную структуру предприятия и основы проектирования предприятий общественного питания
	Умеет	обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	Владеет	навыками анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-11 готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности
	Умеет	составлять инструкции по технике безопасности по утвержденным формам
	Владеет	навыками профессиональной деятельности и поведением в чрезвычайных ситуациях
ПК-12 способность 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	Знает	ассортимент реализуемой продукции и услуг
	Умеет	принимать решения в области контроля процесса продаж
	Владеет	системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания

ПК-13 способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	Знает	основы программ мотивации на предприятиях общественного питания
	Умеет	разрабатывать и осуществлять мотивационные мероприятия на предприятиях общественного питания
	Владеет	принципами стимулирования работников производства
ПК-14 способность 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	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
	Умеет	оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
	Владеет	навыками по разработке критериев оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
ПК-15 способность 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	Знает	программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству
	Умеет	планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
	Владеет	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала
ПК-16 способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	Знает	основные критерии финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания
	Умеет	оценивать финансовое состояние предприятия питания
	Владеет	способностью оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
ПК-17 способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Знает	основные тенденции в области развития потребительского рынка
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка
	Владеет	способностью систематизировать и

		обобщать информацию
ПК-18 способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов	Знает	стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов
	Умеет	проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов
	Владеет	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов
ПК-19 способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	Знает	Сущность ресурсосберегающего производства, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов
	Умеет	организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
	Владеет	способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
ПК-20 готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знает	необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умеет	осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Владеет	навыками осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-21 владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знает	нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
	Умеет	Применять нормативно-правовые акты в ежедневной деятельности
	Владеет	нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
ПК-22 способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять	Знает	основы программ мотивации на предприятиях общественного питания
	Умеет	разрабатывать и осуществлять мотивационные мероприятия на предприятиях общественного питания
	Владеет	принципами стимулирования работников производства

коммуникативные умения		
ПК-23 готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала
	Умеет	разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ,
	Владеет	способностью проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-24 способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает	основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Умеет	проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Владеет	способностью анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	технологические процессы и физико-химические и структурно-механические свойства сырья
	Умеет	грамотно применять необходимые технологические процессы
	Владеет	способностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности) 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"> - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной, технической и проектной документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности. 	<p>Выполнение заданияй практики 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"> - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике. 	<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 в организационно-управленческой деятельности 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 в организационно-управленческой деятельности 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 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. 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>

2. 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>

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. 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>

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>

Дополнительная литература:

1. Справочник руководителя ПОП. – М.: Легк. и пищ. пром-ть, 2000. – 437 с.
2. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой Москва : КолосС, 2007 – 248 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 BM 510DM – прибор для взвешивания проб;
- весы лабораторные ЛВ-210-А – прибор для взвешивания проб;
- колбонагреватель LOIPLH-253 – прибор для сжигания пробы продукта в колбе;
- магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом – прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;
- планиметр Planix 5 – прибор для определения площадей продуктов;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2 М – прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;
- термостат жидкостный LOIPLt-208a – прибор для поддержания заданной температуры;
- холодильник Океан RFD-325B – прибор для поддержания заданной температуры;
- мясорубка Unit-ugr-452 – прибор для гомогенизации проб;
- печь СВЧ – прибор для нагревания и разморозки продуктов;
- плита кухонная – прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;
- кофемолка, миксер, блендер – приборы для гомогенизации проб.

Составитель(и):

доцент Департамента пищевых наук и технологий _____ А.Н. Чернышова

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от

« ____ » _____ 2017 г. № ____.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
 Руководитель ОП
 _____ Левичкина 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
Департамент пищевых наук и технологий

Руководитель практики от департамента

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 департамента _____ И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета о практике



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

_____ 20__ г

Руководитель ОП

_____ Левочкина Л.В.

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности)

(полное наименование предприятия)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель
от университета _____ (_____)
Подпись *ФИО*

г. Владивосток
2017

Форма направления на практику



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
 Департамент пищевых наук и технологий

НА П Р А В Л Е Н И Е
 на прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта в
 организационно-управленческой деятельности

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 _____ №

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
 в организационно-управленческой деятельности
 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.	



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

Согласовано:

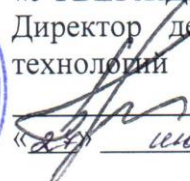
Руководитель ОП

 Левочкина Л.В.
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

 Приходько Ю.В.
«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА В
ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

г. Владивосток
2017

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Целями производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности) 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 в проектной деятельности) 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» ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г., является базовым и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 3 курсе в 6 семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет две 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 в проектной деятельности.

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

Время проведения практики: 6 семестр

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	
<p>ПК-31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	Знает	Основы инженерного обеспечения предприятий общественного питания
	Умеет	проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
	Владеет	навыками оснащения предприятий общественного питания современным торговым и технологическим оборудованием
<p>ПК-32 готовность 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)</p>	Знает	организационную структуру предприятия и основы проектирования предприятий общественного питания
	Умеет	планировать работу по проектированию предприятий общественного питания
	Владеет	навыками проведения анализа различных проектных решений предприятий общественного питания
<p>ПК-33 готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	Знает	проектную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)
	Умеет	составлять отчёты по утвержденным формам
	Владеет	навыками профессиональной этики ведения переговоров, составления производственной документации и отчетных документов

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности) 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	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной, технической и проектной документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	Выполнение заданий 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 в проектной деятельности 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 в проектной деятельности 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 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. 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>

2. 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>

3. 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>

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. 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. 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>

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

Дополнительная литература:

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

2. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой Москва : КолосС, 2007 – 248 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 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 Департамента пищевых наук и технологий _____ Т.А. Ершова

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от

« ___ » _____ 2017 г. № ____.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
 Руководитель ОП
 _____ Левичкина 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
Департамент пищевых наук и технологий

Руководитель практики от департамента

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 департамента _____ И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета о практике



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

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 в проектной деятельности) на

_____ (полное наименование предприятия)

Студент гр. _____ группы _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от университета _____ (_____)
Подпись *ФИО*

г. Владивосток
2017

Форма направления на практику



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
 Департамент пищевых наук и технологий

НА П Р А В Л Е Н И Е
 на практику по получению профессиональных умений и опыта в проектной
 деятельности

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 _____ №

для прохождения _____ *производственной практики*
 по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация**
общественного питания
 на срок _____ с _____ 201__ по _____ 201__

Руководитель практики по получению
 профессиональных умений и опыта в
 проектной деятельности

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.	



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

Согласовано:

Руководитель ОП

Л.В. Левочкина
«27» июня 2017 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

Ю.В. Приходько
«27» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

г. Владивосток
2017

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г.

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» ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г., является базовым и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Преддипломная практика) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 4 курсе в 8 семестре. 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 4 курса).

Время проведения практики: 8 семестр

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 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	Знает	различные виды технологического 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
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	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
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	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
ПК-3 владение правилами техники безопасности,	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

<p>производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест</p>	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
<p>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</p>	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
<p>ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	Знает	типы и марки технологического оборудования
	Умеет	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования
	Владеет	способностью оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
<p>ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	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
<p>ПК-7 умение организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и</p>	Знает	ассортимент сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов
	Умеет	организовывать приготовления и оформления сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов

безопасности процесса приготовления и готовой продукции	Владеет	навыками в области качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции
ПК-8 умение внедрять в отечественное ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	Знает	основы ресторанного дела, зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Умеет	внедрять в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
	Владеет	навыками внедрения в отечественное ресторанное дело зарубежные инновационные технологии производства продукции
ПК-14 способность 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	Знает	критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения
	Умеет	оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
	Владеет	навыками разработки критериев оценки профессионального уровня персонала
ПК-25 способность формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знает	способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
	Умеет	формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе
	Владеет	навыками проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Знает	основные методики исследований качества пищевой продукции
	Умеет	осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области исследовательской работы
	Владеет	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов, а также систематизировать и обобщать информацию
ПК-28 способность изучать и	Знает	основные отечественные и зарубежные тенденции производства продуктов

анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания		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-29 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владение статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Знает	сущность проводимых экспериментов, методы и средства обработки экспериментальных данных
	Умеет	подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
	Владеет	статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
ПК-30 умение разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	Знает	особенности рационов питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Умеет	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
	Владеет	разрабатывать рационы питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека
ПК-32 готовность 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)	Знает	организационную структуру предприятия и основы проектирования предприятий общественного питания
	Умеет	планировать работу по проектированию предприятий общественного питания
	Владеет	навыками проведения анализа различных проектных решений предприятий общественного питания

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики 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	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной, технической и проектной документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	Выполнение заданий 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

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 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. 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>

2. 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>

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. 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>

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. 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>

8. 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>

9. 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>

10. 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>

Дополнительная литература:

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

2. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина ; под ред. Т. Т. Никуленковой Москва : КолосС, 2007 – 248 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 преддипломной 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 Департамента пищевых наук и технологий _____ А.Н. Чернышова

доцент Департамента пищевых наук и технологий _____ Т.А.Ершова

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от

«___» _____ 2017 г. № ____.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
 Руководитель ОП
 _____ Левичкина 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
Департамента пищевых наук и технологий

Руководитель практики от департамента

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по _____ практике студента _____ курса _____ 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 департамента _____ И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета о практике



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

_____ 20__ г

Руководитель ОП

_____ Левочкина Л.В.

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*

г. Владивосток

2017

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
Форма направления на практику



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
Департамент пищевых наук и технологий

НАПРАВЛЕНИЕ
на прохождение преддипломной практики

студент (ка) 4 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)

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.	