



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



## **СБОРНИК ПРОГРАММ ПРАКТИК**

### **НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Программа академической магистратуры**

**Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания**

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *2 года*

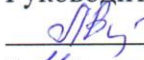
Владивосток  
2018



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

Согласовано:

Руководитель ОП

 Левочкина Л.В.  
«11» июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

 Приходько Ю.В.

2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**Научно-исследовательский семинар: Изучение возможности**  
**использования высокотехнологичных производств в продуктах**  
**общественного питания**

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки:** Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** магистр

г. Владивосток  
2018

## **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 магистров и направлена на формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г.

1.2. Научно-исследовательская работа обучающегося включает научно-исследовательскую работу в семестре (работу в рамках научного семинара, подготовку научной работы, написание научных статей, участие в научных мероприятиях).

1.3. Объем 540 часов (15 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 2).

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 работы магистрантов осуществляется в соответствии с Положением о практиках в ДВФУ.

## 2. Цели и задачи научно-исследовательской работы

2.1. Цель научно-исследовательской работы в семестре – формирование у обучающихся необходимых навыков и компетенций, позволяющих проводить научно-исследовательскую работу как индивидуально, так и коллективно.

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

2.3. Научно-исследовательская работа должна обеспечить приобретение студентами-магистрантами следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОК-6 способность вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка	Знает	нормы научного стиля современного русского языка
	Умеет	вести научную дискуссию
	Владеет	владение нормами научного стиля современного русского языка
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
	Умеет	оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
	Владеет	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы,

		деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-4 способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает	риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет	оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет	способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-19 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знает	фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
	Умеет	решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания
	Владеет	фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-24 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной	Знает	лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Умеет	самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
	Владеет	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

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

- проведение научных семинаров с участием ведущих специалистов отрасли;
- 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 научных разработок в области продуктов общественного питания и продуктов специализированного назначения, а также роль и место их в изучаемом научном направлении;

– степень научной разработанности исследуемой проблемы;

– специфику технического изложения научного материала;

– перспективу развития сырьевой базы региона.

Владеть:

– знаниями основ в области переработки сырья растительного и животного происхождения, с целью максимального сохранения или извлечения всех необходимых биологически активных веществ;

– основными методами исследования сырья и готовой продукции животного, растительного или комбинированного происхождения, а также продуктов общественного питания с заданными свойствами;

– навыками научной дискуссии и математического моделирования

Уметь:

– анализировать последние научные достижения в сфере отрасли;

– вести научную дискуссию на заданные темы;

– применять определенные методы анализа продуктов питания животного, растительного происхождения и продуктов общественного питания с заданными свойствами в научном исследовании;

– практически осуществлять научные исследования, экспериментальные работы в своей научной сфере, связанной с выполнением квалификационной работы;

– осуществлять поиск библиографических источников как в российских, так и в зарубежных базах данных;

– работать с информационными программными продуктами и

ресурсами сети Интернет;

- разрабатывать нормативные документы на готовые изделия;
- определять социально-экономическую целесообразность выпуска инновационных продуктов питания.

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

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

1. Участие в научном семинаре в форме круглого стола или научной дискуссии по темам (1 курс 2 семестр):

1. Перспективы научно-практического развития отрасли.
2. Инновационные способы производства продуктов специального назначения.
3. Применение современных методов оценки качества готовых изделий, в том числе и методов построения профилограмм.

4. Свободные темы по материалам научных исследований (2 курс 3 семестр):

Для проведения научного семинара студентам для обсуждения предлагаются следующие темы:

- Разработка продуктов питания с использованием семени льна;
- Изучение возможности использования гидролизованной гречневой шелухи восточных сортов в производстве сахарного теста;
- Использование гидролизованной гречневой шелухи в производстве галет;
- Изучение влияния растительного антиоксиданта на качество замороженных полуфабрикатов рыбы;
- Изучение возможности использования стабилизаторов при производстве термостабильных начинок;
- Изучение высокобелковых продуктов на основе сырья морского генеза;



- Влияние функциональных групп полисахаридов на степень выделения антоцианового пигмента и использование его в производстве сладких блюд;

- Разработка технологии замороженных кисломолочных десертов с наполнителями;

- Разработка технологии сухих белковых концентратов для спортивного питания;

- Изучение возможности использования околоплодника ореха маньчжурского в производстве продуктов питания;

- Разработка мучных кондитерских изделий с использованием льняных семян и льняной муки;

- Разработка технологии рыбных фаршей с использованием вторичных продуктов обработки рыбного сырья;

- Определение свойств и практическое применение антоцианового пигмента из растительных объектов Дальневосточного региона;

- Разработка технологии термостабильных начинок, используемых при производстве кулинарных и кондитерских изделий;

- Разработка технологии десертов на основе околоплодника ореха маньчжурского;

- Обоснование использования соевой эмульсии в технологии комбинированных продуктов;

- Разработка технологии бисквитов с гидробионтами.

2. Выполнение заданий научного руководителя в соответствии с утвержденным индивидуальным планом научно-исследовательской работы (Приложение 2);

3. Участие в научных мероприятиях ДВФУ, Школы биомедицины и Департамента пищевых наук и технологий;

4. Подготовка докладов и выступлений на научных конференциях, семинарах, симпозиумах и других научных мероприятиях на региональном, всероссийском и международном уровнях;

5. Подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
6. Участие в научно-исследовательских проектах, выполняемых в университете в рамках научно-исследовательских программ,
7. Подготовка и защита магистерской диссертации.

### **3.2. Содержание научно-исследовательской работы**

Научно-исследовательская работа входит в Блок «Практики» ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г.

НИР является вариативной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на научно-исследовательскую подготовку обучающихся.

Способ проведения НИР: дискретно со 2 по 3 семестры учебного процесса.

#### **3.2.1 Научно-исследовательская работа включает:**

- Выбор и утверждение направления исследования на основании результатов обсуждения на научном семинаре, обоснование актуальности и теоретической значимости, изучение степени научной разработанности проблематики.
- Планирование научно-исследовательской работы, в том числе эксперимента.
- Утверждение индивидуального плана научно-исследовательской работы.
- Анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области изучения продуктов питания функционального и специализированного назначения.
- Подбор методов исследования.
- Проведение исследования.
- Написание отчета по исследуемой проблеме.

Информацию в отчете, полученную по итогам НИР, студенты излагают в соответствии со следующим содержанием.

Введение

1. Литературный обзор
2. Объекты и методы исследования
3. Экспериментально-практическая часть
4. Экономическая часть

Выводы

Список используемой литературы

### **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 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.

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

##### *Основная литература:*

1 Арун К., Бхуниа Патогенные микроорганизмы пищевых продуктов / Арун К. Бхуниа Перевод с англ. (2008 г., Foodborne Microbial Pathogens). – М.: Профессия, 2014. – 336 с.  
<http://www.professija.ru/contextbookdetail.html?ID=418>

2 Просеков, А. Ю. Общая биология и микробиология: Учебное пособие / А.Ю. Просеков, Л.С. Солдатова, И.С. Разумникова, О.В. Козлова. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 320 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785483&theme=FEFU>

3 Нечаев, А.П. Пищевая химия: учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. Под ред. А.П. Нечаева. – 5-е изд., перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 672 с.  
<https://e.lanbook.com/book/69876>

4 Сарафанова, Л.А. Пищевые добавки: Энциклопедия – 3-е изд., перераб. и доп. / Л.А. Сарафанова. – СПб.: Профессия, 2011. – 776 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342063&theme=FEFU>

5 Феннема, О.Р. Химия пищевых продуктов: справочное издание / О.Р. Феннема [и др.]. Перевод с англ. – СПб.: Профессия, 2012. – 1040 с.  
<http://www.professija.ru/contextbookdetail.html?ID=313>

6 Казаков, Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки: учебное пособие / Е.Д. Казаков, Г.П. Карпиленко, изд. доп. и перераб. – СПб.: Гиорд, 2005. – 512 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:315244&theme=FEFU>

7 Хосни, Р.К. Зерно и зернопродукты / К.Р. Хосни, пер. с англ. под общ. ред. Н.П. Черняева. – СПб: Профессия, 2011. – 336 с. <http://www.twirpx.com/file/875808/>

*Дополнительная литература:*

1 Шагинурова, Г.И. Техническая микробиология: Учебно-методическое пособие / Г.И. Шагинурова, Е.В. Перушкина, К.Г. Ипполитов. – Казань, КГТУ, 2010. – 123 с. [http://www.directmedia.ru/book\\_259051\\_tehnicheskaya\\_mikrobiologiya/](http://www.directmedia.ru/book_259051_tehnicheskaya_mikrobiologiya/)

2 Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник / Л.Я. Ауэрман. – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 416 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:316025&theme=FEFU>

3 Иванова, Л.А. Пищевая биотехнология. В 2 кн. Кн. 2. Переработка растительного сырья: учебное пособие / Л.А. Иванова, Л.И. Войно, И.С. Иванова; под ред. И.М. Грачевой – М.: КолосС, 2008. – 472 с. <http://my-shop.ru/shop/books/329194.html>

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>

*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>

**Составитель(и):**

доцент Департамента пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина

доцент Департамента пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Н.Ю. Чеснокова

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

«\_11\_»\_июля\_2017 г. №\_5\_.

*Форма титульного листа отчета о НИР*



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:

\_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина

**ОТЧЕТ**

о прохождении Научно-исследовательской работы на тему

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

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

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

г. Владивосток  
2018



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

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

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

по \_\_\_\_\_  
(вид практики)

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

Образовательной программы 19.04.04 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

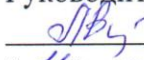




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)  
**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

Согласовано:

Руководитель ОП

 Левочкина Л.В.  
«11» июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

 Приходько Ю.В.

2018 г.

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

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки:** Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** магистр

г. Владивосток  
2018

## **1. Общие положения Программы**

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

1.2. Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной образовательной программы подготовки магистров и направлена на формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г.

1.3. 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.

1.4. Объем 216 часов(6 з.е.), отведенных на научно-исследовательскую работу, определяется образовательными стандартами высшего образования по направлениям подготовки и учебными планами.

1.5. 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.

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

1.7. 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.

1.8. Организация научно-исследовательской практики магистров 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 магистров.

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

*общекультурные компетенции:*

- способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности (ОК-1);

- способность вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка (ОК-6);

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-8);

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-10);

*профессиональные компетенции:*

- способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);

- способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);

- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

- уметь внедрять прогрессивные формы управления предприятием (ПК 17);

- определять кадровую политику предприятия (ПК 18).

- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-19);

- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-20);

- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-21);

- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-22);

- способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля (ПК-23);

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-24);

- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-25);

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015, является обязательным, вариативным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Способ проведения НИР: рассредоточено (в течение первого семестра на 1 курсе).

#### **3.2.1 Научно-исследовательская работа в первом 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 конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных продуктов питания.

### **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**

##### *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>

#### *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.: 60x90 1/16. - (Высшее образование)

<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.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура) <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=405095>

*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

«\_11\_»\_июля\_2018 г. №\_5\_.



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  
2018



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 19.04.04 «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»**  
(ДФУ)  
**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

Согласовано:

Руководитель ОП

 Левочкина Л.В.

«11» июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

 Приходько Ю.В.

2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ, НАПРАВЛЕННАЯ НА ПОЛУЧЕНИЕ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки:** Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** магистр

г. Владивосток  
2018

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

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07.07.2015 г.

## **2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Целями производственной практики (Производственно-технологической, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются:

- закрепление, расширение и углубление теоретических знаний по дисциплинам программы подготовки «Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания»;
- знакомство со спецификой организации производства и управления на предприятии;
- получение студентами опыта практической деятельности в соответствии с профилем магистерской программы;
- приобретение профессиональных практических навыков решения конкретных проблем и формирование практических компетенций;
- сбор материала для подготовки курсовой работы и магистерской диссертации.

Обозначенные цели практики достигается за счет формирования у магистров теоретических знаний и практических умений и навыков, необходимых для решения профессиональных задач.

### **3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики (Производственно-технологической, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) являются:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при изучении теоретических курсов;

- знакомство магистра с функциональной структурой предприятия и технологией производственного процесса, деятельностью различных служб предприятия;

- обобщение и анализ полученных результатов и материалов практики;

- проведение сбора материала для научно-исследовательской работы магистра;

- получение профессиональных навыков совершенствования процессов производства продукции общественного питания;

- изучение технологических процессов производства пищевых продуктов, включая их техническое и энергетическое обеспечение;

- изучение работы основного технологического оборудования и вспомогательного производства;

- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;

- ознакомление с организацией и методами технокимического и микробиологического контроля технологических процессов производства пищевых продуктов и их соответствия требованиям нормативной документации;

- анализ санитарно-гигиенического состояния предприятия и характеристика средств его обеспечения;

– закрепление теоретических знаний по методам расчета расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептов, изучение форм учета и отчетности на предприятии;

– изучение вопросов организации закупок сырья и контроля его качества;

– анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;

– ознакомление с организационно-правовой формой предприятия и его организационной структурой, основами производственных отношений и принципами управления;

– изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов реализации продукции.

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

Блок 2 «Практики» ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г., является базовым и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) является составной частью подготовки магистров, которая призвана обеспечить закрепление и расширение полученных теоретических знаний по дисциплинам направления подготовки, определение круга вопросов будущей практической деятельности на производственных предприятиях, путей решения проблем в сфере производства пищевой продукции. Срок практики: 4 недели после 2 семестра.

Производственная практика базируется на дисциплинах, пройденных в 1 и 2 семестрах и представленных в таблице.



№ п/п	Номер семестра	Наименование дисциплины
1	1	Оптимизация технологических процессов производства
2	1	Методология научных исследований
3	1	Современные методы исследования сырья и продуктов питания
4	1	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов
5	2	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания
6	2	Technology products catering long-term storage (Технология продуктов общественного питания длительного хранения)
7	2	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания
8	2	Технология и организация специальных видов питания
9	2	Высокотехнологичные производства продуктов питания

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

### Общие сведения о практике

Вид практики	Производственная
Тип практики	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Способ проведения	стационарная
Форма (формы) проведения	Непрерывно
Объем практики в зачетных единицах	6 з.е. 216 ч
Продолжительность практики	4 недели
Курс, семестр	1 курс 2 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**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ОК-1 способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности	Знает	технологии построения речевой коммуникации для сбора необходимой для исследования информации
	Умеет	пользоваться иностранным языком для чтения иностранных информационных источников
	Владеет	навыками поиска информации на иностранном и родном языке
ОК-2 готовность проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем	Знает	качества лидера и организацию работы коллектива, эффективные технологии решения профессиональных проблем
	Умеет	Владеть навыками обобщения собранных сведений с целью их последующего анализа
	Владеет	Лидерскими качествами, организационными способностями, эффективными технологиями решения профессиональных проблем
ОК-3 умение работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя	Знает	Принципы коммуникативного общения в еоллективе
	Умеет	Управлять производством и организовывать административные службы в системе общественного питания

	Владеет	Коммуникативными навыками общения в коллективе
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знает	Процессы оптимизации производства, логистику, принципы снабжения, хранения и движения запасов
	Умеет	анализировать и оценивать информацию, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
	Владеет	Способами оптимизации технологических процессов производства, навыками логистики в области снабжения, хранения и движения запасов
ПК-4 способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает	Методологию научных исследований в области производства, хранения и движения продуктов питания
	Умеет	оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства
	Владеет	Принципами внедрения системы качества и безопасности пищевой продукции
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знает	ассортимент продукции и принципы питания различных групп населения
	Умеет	Организовать выработку в производственных условиях продуктов питания различного назначения
	Владеет	Теоретическими и практическими знаниями в разработке нового ассортимента продукции в производственных условиях
ПК-17 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	Знает	Способы проведения исследований для решения научных и практических задач
	Умеет	Использовать специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований
	Владеет	теоретическими и практическими знаниями для проведения экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
ПК-18 способностью использовать знания новейших достижений	Знает	новые достижения техники и технологий в своей научно-исследовательской деятельности

техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Умеет	использовать знания новейших достижений техники и технологий в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет	Навыками внедрения новых достижений техники и технологий в производственной и научно-исследовательской деятельности
ПК-19 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знает	Философские проблемы науки и техники, фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
	Умеет	Применять фундаментальные знания в освоении техники и технологий продукции питания для решения научно-производственных задач в области производства продуктов питания
	Владеет	фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-20 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	Знает	Современные методы исследования сырья и продуктов питания
	Умеет	Использовать навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами
	Владеет	практическими навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
ПК-21 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля	Знает	Методологию научных исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания
	Умеет	разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля
	Владеет	Методиками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания

ПК-22 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Знает	Реологические свойства пищевых систем, современное оборудование, тару и упаковку пищевых продуктов
	Умеет	создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет	Способами создания исследовательских моделей для оптимизации параметров производства продуктов питания и улучшения качества продукции и услуг
ПК-23 способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знает	Современные методы исследования сырья и продуктов питания
	Умеет	ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
	Владеет	Методами экспериментальной работы и методами обработки результатов научных исследований
ПК-24 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Знает	Современные методы исследования сырья и продуктов питания
	Умеет	выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
	Владеет	Методами самостоятельного выполнения лабораторных и производственных исследований, навыками работы на современном отечественном и зарубежном оборудовании

## 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.).

### Структура и содержание практики

Этап практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля
---------------	--	------------------------	-------------------------

<p>Подготовительный (организационный)</p>	<p>1.Ознакомительное собрание, получение информации о руководителе практики от ДВФУ, установление контактов.  2.Выбор предприятия, оформления договорных отношений студента о прохождении практики.  3.Прохождение инструктажа по технике безопасности.  4.Ознакомление с методическими материалами, правами и обязанностями студента. Получение задания на практику.  5. Начало практики, знакомство с руководителем практики от предприятия, получение инструктажа, знакомство с внутренним распорядком предприятия, знакомство с рабочим местом и с помещением для хранения одежды, подготовка внешнего вида практиканта.</p>	<p>16</p>	<p>Внесение записей в дневник.  Устные беседы.</p>
<p>Основной</p>	<p><b>Исследовательский этап включает:</b>  -сбор и систематизацию необходимой информации об изучаемом предприятии;  -выявление его состояния и тенденций развития посредством изучения нормативной, плановой, отчетной и учетной документации;  -сбор информации о потребителях услуг предприятия;  <b>Аналитический этап предполагает:</b>  - провести анализ особенностей деятельности подразделений предприятия  - изучить особенности производства конкретного предприятия, определить возможности для внедрения инновационных технологий;  - комплексный анализ деятельности предприятия т.п.;  -получение результатов решения поставленных задач индивидуального задания;  -анализ сильных и слабых сторон организации производства на предприятии;  -краткое изложение основных выводов проведенного исследования и рекомендации по устранению выявленных недостатков с соответствующей мотивировкой и экономическим обоснованием;  -формирование окончательных выводов и</p>	<p>180</p>	<p>Внесение записей в дневник.  Устные беседы.</p>

	рекомендаций, разработка конкретных решений, предложений по повышению эффективности деятельности предприятия т.д.		
<b>Итоговый</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка отчетной документации по итогам практики.</li> <li>2. Составление и оформление отчета, сбор подписей и проставление печати на следующих документах: <ul style="list-style-type: none"> <li>- на отрывном бланке направления на практику;</li> <li>- на дневнике практиканта;</li> <li>- на титульном листе отчета;</li> <li>- на характеристике, составленной руководителем практики от организации или структурного подразделения ДВФУ в случае когда практика проводится на базе университета;</li> <li>- на индивидуальном задании;</li> <li>- на фотографии рабочего места.</li> </ul> </li> <li>3. Сдача отчета о практике в Департамент.</li> <li>4. Защита отчета учебной практики</li> </ol>	24	зачет

Отчет должен носить исследовательский характер, то есть содержать методы исследования (наблюдение, анализ, обобщения и др.) а также обобщенные выводы после каждого вопроса об основных направлениях развития деятельности предприятия.

По итогам исследования предприятия, в отчете студенту следует сделать выводы, которые должны подчеркнуть позитивные и негативные тенденции в деятельности предприятия, подтвердить наличие проблемы, выявленной в отчете, и констатировать необходимость ее решения.

Разработанные студентом рекомендации и предложения, должны быть написаны студентом в отчете после проведенного анализа всей информации полученной в гостинице и выполнения индивидуального задания.

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

Производственно-технологическая практика, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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.

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

Структурными элементами отчета являются:

1) титульный лист отчета (с печатью);  
2) задание на практику (подписанное руководителем практики от университета и студентом);

3) содержание (1-Дневник прохождения учебной практики 2- Характеристика с места прохождения практики 3- Индивидуальное задание 4- Описание рабочего места и функциональные обязанности во время прохождения практики 5- Отчёт о прохождении практики 5.1 Введение 5.2 Основная часть отчета (согласно программы практики) 5.3 Заключение 6- Предложения и разработанные рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия 7- Отзыв и рекомендации руководителя практики от организации по оптимизации процесса организации практики 8- Приложения);

4) введение;

- основная часть (согласно программе практики);

- заключение;

5) Предложения и разработанные рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия;

5) индивидуальное задание (с печатью);

б) описание рабочего места и функциональные обязанности во время прохождения практики (с печатью);



7) направление с предприятия о подтверждении прохождения практики (с печатью);

8) дневник прохождения практики (с печатью);

9) характеристика с места прохождения практики (с печатью);

10) список использованных источников;

11) приложения;

12) отзыв и рекомендации руководителя практики от организации по оптимизации процесса организации практики;

13) отзыв и рекомендации студента по оптимизации процесса организации практики;

14) график консультаций, выполнения, сдачи и защиты отчета.

Все листы отчета по практике и приложения аккуратно переплетаются и сдаются руководителю практики.

Объем отчета по производственной практике не должен быть меньше 30 листов (без приложений). Отчет оформляется с соблюдением требований ГОСТ Р6.30-2003 на белой бумаге формата А4 (210-297 мм) на одной стороне листа компьютерным шрифтом Times New Roman №14 через 1,5 интервала с соблюдением полей: левое - не менее 30 мм, верхнее, нижнее - не менее 20 мм, правое – не менее 10 мм. Повреждения листов текста, помарки и следы полностью удаленного прежнего текста не допускаются.

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

Основными аспектами при прохождении практики являются:

1. Обзор новейших научных отечественных и зарубежных работ (монографий, статей).

2. Составление таблиц, диаграмм, схем, необходимых для разъяснения полученных в ходе исследования данных в отчете учебной практики.

3. Применение новых методов научных исследований при выявлении факторов конкурентных преимуществ предприятий.

4. Подготовка презентации и доклада для выступления на защите отчета практики.

Самостоятельно разработанный студентами маршрут исследования, должен начинаться с изучением терминов, показателей, и других материалов необходимых для написания отчета, которые студент может отразить в разделе отчета «Термины, определения и сокращения, используемые в отчете по производственно-технологической практике».

Результаты самостоятельного исследования конкретных выполняемых автором экспериментов, изложение методики постановки исследования, полученные автором результаты анализа теоретических взглядов различных авторов по исследуемой проблеме, могут быть представлены в научных докладах, статьях, конкурсных работах, в материалах студенческих конференций и др.

Выводы о прохождении практики должны содержать заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

#### **Методические рекомендации для подготовки презентаций**

- Общие требования к презентации:
- презентация не должна быть меньше 10 слайдов;
- первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должно быть представлено: название проекта; фамилия, имя, отчество автора;
- следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации; желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание;
- дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста;

– последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

Индивидуальное задание (Приложение 4) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики.

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

К защите практики допускаются магистры, своевременно и в полном объёме выполнившие задание программы практики и предоставившие отчётные документы (отчёт о прохождении практики, бланк направления о прохождении практики, дневник практиканта, характеристику с места прохождения практики, индивидуальное задание, описание рабочего места и функциональных обязанностей практиканта, отзыв и рекомендации руководителя практики от организации по оптимизации процесса организации практики).

Защита практики проходит публично в форме круглого стола, с участием профессорско-преподавательского состава, участвующих в образовательном процессе подготовки магистров. Защита включает: предоставление текста отчёта о практике, устный отчёт – доклад по итогам прохождения практики, презентацию, ответы на вопросы присутствующих на защите.

Оценка практики, отражает результаты прохождения практики и определяется путем проведения аттестации с выставлением отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка практики: состоит из оценки руководителя практики от университета, отзыва и оценки руководителя практики от предприятия, оценки по результатам защиты.

### **Фонд оценочных средств**

Формы и методы контроля и оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и

обеспечивающих их умений. Оценивания знаний, умений и навыков происходит в форме текущего и промежуточного контроля знаний студентов. Студентам предложена система оценки их практической и самостоятельной активности в форме критериев, что позволяет объективно оценивать готовность студентов к сдаче отчета по практике.

#### **Шкала соответствия выполненным критериям по практике и оценок**

Менее 61%	не допущен	неудовлетворительно
От 61% до 74%	допущен	удовлетворительно
От 75% до 88%	допущен	хорошо
От 89% до 100%	допущен	отлично

«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.

Промежуточный контроль практики магистрантов осуществляется в соответствии с критериями оценки знаний.

Текущий контроль предполагает:

- проверку уровня самостоятельной подготовки студента, для написания отчета;
- проведение коллективной дискуссии по проблемным прохождениям практики и общеорганизационных вопросов;
- отсутствие пропусков без уважительных причин;
- креативность и индивидуальность в исследованиях темы;
- устные вопросы.

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

### *Основная литература*

1. Технология продукции общественного питания / Под. Ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, 2016, - 240 с.  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

2. Физико-химические методы исследования : учебник для вузов / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, Н. В. Еремеева. Москва: Дашков и К°, 2015. – 208 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:786050&theme=FEFU>

3. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие для вузов / [Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664633&theme=FEFU>

### *Дополнительная литература*

1. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технология получения и переработки растительного сырья: коллективная монография / Л.М. Меняйло, И.А. Батурина, О.Ю. Веретнова, Красноярск: Сиб. Фед. Ун-т, 2015, - 212 с.  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=550153>

2. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник для вузов по торговым специальностям / В. Д. Ершов. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010., - 229.  
<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:664692&theme=FEFU>

3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Инфра, 2016, - 376.  
<http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>

*Перечень информационных технологий и программного обеспечения*

1. Справочно-правовая система «ГАРАНТ» [WWW.GARANT.RU](http://WWW.GARANT.RU)
2. Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ - ПЛЮС»  
[WWW.CONSULTANT.RU](http://WWW.CONSULTANT.RU)

## **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 учебной 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;
- 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.А. Кузнецова

доцент Департамента пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ С.Д. Божко

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

«\_11\_»\_июля\_2018 г. №\_5\_.





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 производственной практики

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

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

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

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

Руководитель практики  
доцент Департамента пищевых наук и  
технологий  
\_\_\_\_\_ *ФИО*

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

г. Владивосток  
2018

## Образец оформления характеристики

### ХАРАКТЕРИСТИКА руководителя практики

на студента \_\_\_\_\_ группы Школы биомедицины ДВФУ, обучающегося по направлению подготовки 19.04.04 «Технология производства и организация общественного питания» \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. студента)

Студент Дальневосточного федерального университета, обучающийся по направлению подготовки 19.04.04 «Технология производства 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  
Фамилия

(Подпись)

И.О.

М.П.

**Образец дневника практики**

Дальневосточный федеральный университет  
Школа биомедицины  
Департамент пищевых наук и технологий

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

**ДНЕВНИК**  
по производственной практике

Студента \_\_\_\_\_ *ф.и.о.* \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
направления подготовки 19.04.04 «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 практики \_\_\_\_\_ *ФИО*



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

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

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

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

по \_\_\_\_\_  
 (вид практики)

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

Образовательной программы 19.04.04 «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 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 производственную практику (Производственно-технологическая, направленная на  
 получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

студент (ка) 1 курса магистратуры

\_\_\_\_\_ *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 **19.04.04 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
Название предприятия, организации в соответствии с приказом	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	

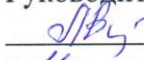




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)  
**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

Согласовано:

Руководитель ОП

 Левочкина Л.В.  
«11» июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

Приходько Ю.В.

«11» июля 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ, НАПРАВЛЕННАЯ НА ПОЛУЧЕНИЕ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки:** Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** магистр

г. Владивосток  
2018

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

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г.

## **2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ, НАПРАВЛЕННОЙ НА ПОЛУЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

Целями производственной практики (Организационно-управленческой, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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 (Организационно-управленческой, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г., является базовым и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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 4 недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Практика (Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Оптимизация технологических процессов на предприятиях общественного питания», «Управление производством и организация административных

служб в системах общественного питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо при прохождении других видов практики (преддипломная практика).

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

Тип практики: Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики: непрерывно (4 недели на 2 курсе).

Время проведения практики: 4 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-8 способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	Знает	приоритеты в стратегии развития предприятия
	Умеет	устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности
	Владеет	навыками финансовой и логистической деятельности
ПК-9 способностью информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	Знает	информацию, необходимую при разработке и контроле исполнения бюджета
	Умеет	разрабатывать и контролировать исполнение бюджета
	Владеет	навыками влиять на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия
ПК-10 способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	Знает	требования и приоритеты при проведении переговоров для заключения договоров
	Умеет	вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
	Владеет	навыками профессиональной деятельности и общения с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-11 способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	Знает	характеристики финансовой деятельности предприятия общественного питания
	Умеет	составлять бухгалтерскую отчетность в соответствии с требованиями законодательства
	Владеет	способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством
ПК-12 способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и	Знает	показатели экономической деятельности предприятий с учетом достижения наилучших результатов
	Умеет	оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов

финансовых ресурсов	Владеет	методиками оценки результативности экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
ПК-13 способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	Знает	экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания
	Умеет	разрабатывать стратегию предприятия, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие
	Владеет	способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию
ПК-14 способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	Знает	технологические процессы производства продукции питания как объекты управления
	Умеет	производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания
	Владеет	способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления
ПК-15 готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	Знает	должностные обязанности исполнителей
	Умеет	организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания
	Владеет	способностью принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания
ПК-26 способностью проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи	Знает	современные методики исследования
	Умеет	проводить планирование исследования
	Владеет	способностью ставить перед коллективом конкретные задачи

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Организационно-управленческой, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) составляет 4 недели (216 часов, 6 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 (4 ч)	Ознакомительная лекция (4 ч)	Инструктаж по технике безопасности (4 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 (4 ч)	Ознакомительная лекция (4 ч)	Инструктаж по технике безопасности (4 ч)		Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной, технической и проектной документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	Выполнение задания практики в соответствии с программой (80 ч)	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (4 ч)	Изучение материалов и документов по месту проведения практики (40 ч)	Обработка и анализ полученных материалов практики (44 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 (20 ч)	Подготовка презентации (12 ч)	Защита отчета (4 ч)		Зачет с оценкой

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

Организационно-управленческая практика, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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 (организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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 об 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 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 \_\_\_\_\_ А.Н. Чернышова

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от  
«\_11\_»\_июля\_2018 г. №\_5\_.



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 19.04.04 «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 (Организационно-управленческой,  
направленной на получение профессиональных умений и опыта  
профессиональной деятельности) практики

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

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

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

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

г. Владивосток  
2018

**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 производственной (организационно-управленческой, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) практики**

студент (ка) 2 курса магистратуры

\_\_\_\_\_ **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 **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
 на срок \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель производственной (организационно-управленческой, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) практики

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

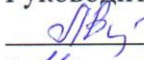
<b>Отметки о выполнении и сроках практики</b>		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с приказом</i>	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	



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

Согласовано:

Руководитель ОП

 Левочкина Л.В.  
«11» июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

 Приходько Ю.В.

«11» июля 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПРОЕКТНАЯ, НАПРАВЛЕННАЯ НА ПОЛУЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ**  
**И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки:** Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** магистр

г. Владивосток  
2018

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

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г.

## **2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРОЕКТНАЯ, НАПРАВЛЕННАЯ НА ПОЛУЧЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ**

Целями производственной практики (Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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 (Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г., является базовым и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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.

Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания», «Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов», «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий

общественного питания», «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания», «Технология и организация специальных видов питания».

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального цикла, а также при прохождении других видов практики (преддипломная практика).

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

Тип практики: Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели на 2 курсе).

Время проведения практики: 4 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-31 способностью	Знает	Основы	инженерного обеспечения

планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания		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
ПК-32 способностью формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	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
ПК-33 способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	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
ПК-34 способностью производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания и разрабатывать проектные задания на вновь создаваемые технологические линии и оборудование	Знает	Основы в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Умеет	проводить подготовку продукции к обоснованно проводить расчеты основных экономических показателей
	Владеет	навыками выполнения работ по расчету прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания

## **7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Общая трудоемкость производственной практики (Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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 задания практики в соответствии с программой (40 ч)	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)	Изучение материалов и документов по месту прохождения практики (20 ч)	Обработка и анализ полученных материалов практики (20 ч)	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
3	Заключительный этап: - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (10 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

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

Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предполагает использование студентами теоретических знаний по проектированию предприятий общественного питания и их инженерному обеспечению, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной 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 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.

### **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-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 \_\_\_\_\_ Т.А. Ершова

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

«\_11\_»\_июля\_2018 г. №\_5\_.





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 \_19.04.04 «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

\_\_\_\_\_ Левичкина Л.В.

**ОТЧЕТ**

о прохождении производственной практики (Проектной, направленной на  
получение профессиональных умений и опыта профессиональной  
деятельности) на

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

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

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

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

г. Владивосток  
2018

**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 производственную (проектную, направленную на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) практику

студент (ка) 2 курса магистратуры

\_\_\_\_\_ **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 **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
 на срок \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ **201** по \_\_\_\_\_ **201**

Руководитель практики (Проектной, направленной на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

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

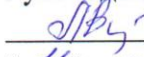
<b>Отметки о выполнении и сроках практики</b>		
Наименование предприятия	Отметка о прибытии и выбытии	Подпись, расшифровка подписи, печать
<i>Название предприятия, организации в соответствии с приказом</i>	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	



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

Согласовано:

Руководитель ОП

 Левочкина Л.В.  
«11» июля 2018 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор департамента пищевых наук и технологий

 Приходько Ю.В.

«11» июля 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**Преддипломная практика**

**Направление подготовки:** 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Профиль подготовки:** Технология продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания

**Квалификация (степень) выпускника** магистр

г. Владивосток  
2018

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

Программа разработана в соответствии с требованиями ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г.

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

Основная цель производственной практики (Преддипломная практика) является приобретение навыков по использованию теоретических знаний в производственной деятельности на предприятиях общественного питания, углубление знаний по дисциплинам направления подготовки и закрепление навыков использования традиционных и современных методов, используемых в технологии продукции общественного питания.

Цели преддипломной практики:

- анализ экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;
- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проектирования нового оборудования, зданий и сооружений;
- ознакомление с инфраструктурой предприятия в целом и работой ключевых структурных подразделений;
- ознакомление с технологической и проектно-конструкторской документацией;
- освоение в практических условиях принципов организации и управления производством,
- привлечение студента к решению проектно-конструкторских, производственно-технологических, научно-исследовательских задач

непосредственно на производстве или в научно-исследовательской лаборатории;

- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;

- проведения самостоятельных научно-исследовательских работ;

- выполнение индивидуальных заданий, выданных руководителем выпускной квалификационной работы.

### **3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики (Преддипломной) являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний по профилирующим дисциплинам базовой и вариативной части путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования, средств механизации и автоматизации производства, организации передовых методов работы, вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды, организации снабжения и производства;

- изучение технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов;

- изучение работы основного технологического и вспомогательного оборудования;

- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;

- ознакомление с организацией и методами технокимического и микробиологического контроля технологических процессов производства продуктов общественного питания и их соответствия требованиям нормативной документации;

- анализ санитарно-гигиенического состояния предприятия и характеристика средств его обеспечения;

- закрепление теоретических знаний по методам расчета расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур, изучение форм учета и отчетности на предприятии;
- изучение вопросов организации обслуживания на предприятиях общественного питания;
- анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;
- ознакомление с организационно-правовой формой предприятия и его организационной структурой, основами производственных отношений и принципами управления;
- изучение вопросов организации и планирования производства, форм и методов реализации продукции, в том числе кейтеринговое обслуживание;
- сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;
- выполнение индивидуального задания.

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

Блок «Практики» ОС ВО ДВФУ по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утверждённого Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г., является обязательным 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 2 курсе в 4 семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 10 недель. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой

Преддипломная практика базируется на теоретическом освоении дисциплинам базовой и вариативной части: «Оптимизация технологических



процессов производства», «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания», «Экономическая оценка эффективной деятельности предприятий общественного питания», «Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания», «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания», «Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания.

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для закрепления полученных теоретических знаний. Знания и навыки, полученные и закреплённые в рамках преддипломной практики, позволяют добиться необходимого уровня освоения программы подготовки магистра. Также при прохождении преддипломной практики студент формирует и развивает свои практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции.

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

Тип практики: Преддипломная практика.

Способ проведения практики: непрерывно (10 недель в конце 2 курса).

Время проведения практики: 4 семестр

Место проведения практики: предприятия г. Владивостока (столовые, кафе, рестораны, закусочное и др.) различных форм собственности (ИП, ООО, ОАО и др.), а также предприятия, вырабатывающие кулинарную продукцию промышленными методами (фабрики-кухни, цеха по производству полуфабрикатов и готовой продукции), укомплектованные

высококвалифицированными специалистами и оснащенные совершенным 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	
ОК-1 способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности	Знает	достижения зарубежной науки, техники и образования
	Умеет	творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике
	Владеет	способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике
ПК-2 способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении	Знает	управленческую деятельность предприятия
	Умеет	анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении
	Владеет	анализом и оценкой информации, процессами и деятельностью предприятий общественного питания
ПК-3 способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного	Знает	оценку эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям

<p>процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>	<p>Умеет</p>	<p>оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>
	<p>Владеет</p>	<p>навыками оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, определения приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, умением анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия</p>
<p>ПК-4 способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>	<p>Знает</p>	<p>систему качества и безопасности продукции производства, виды нормативной и технической документации</p>
	<p>Умеет</p>	<p>влиять на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>
	<p>Владеет</p>	<p>навыками оказания влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценкой рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции</p>
<p>ПК- 5 способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</p>	<p>Знает</p>	<p>эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства</p>
	<p>Умеет</p>	<p>оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами</p>

	Владеет	навыками оценки эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; приема решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами
ПК-6 готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	Знает	степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии
	Умеет	контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж
	Владеет	навыками контроля степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, установления и определения приоритетов в области управления процессами продаж
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	Знает	новый ассортимент продукции питания различного назначения
	Умеет	разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
	Владеет	навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организации ее выработки в производственных условиях
ПК-16 способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	Знает	прогрессивные формы управления и кадровую политику предприятия
	Умеет	внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия
	Владеет	способностью внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия
ПК-17 способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения	Знает	современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
	Умеет	использовать глубоко специализированные профессиональные

исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач		теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач
	Владеет	навыками использования глубоко специализированных профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований
ПК-18 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает	новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет	использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-19 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Знает	фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
	Умеет	решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов питания
	Владеет	фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
ПК-20 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний,	Знает	организацию и управление научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
	Умеет	использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-

анализе их результатов		производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
	Владеет	навыками организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов
ПК-21 способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля	Знает	методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля
	Умеет	разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля
	Владеет	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс – контроля
ПК-22 способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	Знает	модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
	Умеет	создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
	Владеет	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг
ПК-23 способностью в составе коллектива ставить задачи	Знает	задачи исследования, особенности выбора методов экспериментальной работы

исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Умеет	ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
	Владеет	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований
ПК-24 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	Знает	методику проведения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов
	Умеет	самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
	Владеет	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания
ПК-26 способностью проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи	Знает	методику планирования исследования
	Умеет	проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи
	Владеет	способностью проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи
ПК-31 способностью планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и	Знает	методику планирования исследования
	Умеет	проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи

реконструкции предприятий питания	Владеет	способностью проводить планирование исследования и ставить перед коллективом конкретные задачи
-----------------------------------	---------	--

## 7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики (Преддипломная практика) составляет 10 недель (540 часов, 15 з.е.).

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
1.	Установочные занятия 40 ч	ознакомительные лекции 30 ч		инструктаж по технике безопасности 10ч		Зачет с регистрацией в журнале ТБ
2.	Учебный этап в производстве 50 ч	ознакомительные лекции 20 ч	вводный инструктаж 10 ч	первичный инструктаж 10 ч	инструктаж на рабочем месте 10 ч	отчет
3.	Организационно-управленческий и экономический этап 334 ч	Овладение навыками работы технолога 80 ч	Изучение организации производственного процесса и управления предприятием 80 ч	Изучение организации технологического оборудования 80 ч	Самостоятельное выполнение индивидуальных заданий 94 ч	отчет
4.	Обработка и анализ полученной информации 50 ч	Сбор информации согласно методическим указаниям 50 ч				отчет
5.	Подготовка отчета о практике 50 ч	Систематизация фактического материала	Систематизация литературного материала	Написание отчета по плану методических указаний		отчет
6.	Защита отчета о практике с презентацией	Консультация преподавателя 10ч				Зачет с оценкой
7.	Итоговое занятие	Результаты и обсуждения 6 ч				



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

Преддипломная практика 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.

Содержание практики определяется прежде всего темой выпускной квалификационной работы, которая утверждается заведующим кафедрой и выдается студенту перед его отъездом на практику. В отдельных случаях допускается обоснованное изменение темы выпускной квалификационной работы, что в обязательном порядке должно быть согласовано с кафедрой и утверждено приказом по вузу.

Преддипломная практика состоит из двух разделов, изучающих организационно-управленческие вопросы и вопросы экономической эффективности.

Организационно-управленческий раздел начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает анализ схемы управления, структуру производства, способы и формы обслуживания.

Экономическая характеристика предприятия включает в себя данные 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. Организационно-управленческий раздел

- 1.1. Общая характеристика предприятия
- 1.2. Производственная структура
- 1.3. Генеральный план предприятия
- 1.4. Производственная мощность, анализ ассортимента продукции
- 1.5. Организация поставок на предприятие сырья, материалов, условия реализации продукции
- 1.6. Форма и организация обслуживания на предприятиях общественного питания
- 1.7. Форма расчета
- 1.8. Реклама предприятия
- 1.7. Производственный контроль
- 1.8. Технохимический контроль производства
- 1.9. Стандартизация производства и контроль качества пищевых продуктов
- 1.10 Экологическая экспертиза

## 2. Экономический раздел

- 2.1. Анализ себестоимости, прибыли и рентабельности для всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии.

### Выводы

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

### **Введение**

Краткая историческая справка о предприятии. Назначение предприятия; основные направления его деятельности; условия, необходимые для обеспечения перспективных направлений развития предприятия.

## **1. Организационно-управленческий раздел**

**1.1.Экономико-географическая характеристика района привязки предприятия**

Географическая характеристика района привязки предприятия. Характеристика организации реализации готовой продукции и снабжения предприятия сырьем и материалами. Генеральный план предприятия.

Анализ существующего строительного-планировочного решения объекта проектирования или реконструкции. Характеристика конструкции здания и ее строительных элементов.

### **1.2 Структура предприятия**

Тип предприятия общественного питания, его специализация. Схема управления предприятием, взаимосвязь отдельных цехов, включая вспомогательные цеха и отделения.

### **1.3. Обеспеченность предприятия сырьем**

Ассортимент сырья, поступающего на предприятие, способ предварительной обработки сырья.

Перечень предприятий, поставляющих сырье; удаленность района снабжения сырьем; стоимость сырья.

Способы доставки сырья от различных поставщиков, их сравнительная характеристика.

Отдельные данные по этому подразделу можно изложить в виде Таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика сырьевой базы предприятия

Вид сырья и способ предварительной обработки	Наименование предприятия, поставляющего сырье	Цена за единицу массы, руб.

### **1.4. Производственная деятельность предприятия**

Дать характеристику режима работы предприятия по выпуску готовой продукции. Перечень ассортимента блюд или кулинарных изделий (Представление меню или производственной программы).

Для характеристики обеспеченности предприятия водой, электроэнергией, указать источники снабжения предприятия водой, электроэнергией возможность их использования при увеличении мощности проектируемого предприятия. Показать обеспеченность предприятия вспомогательными, упаковочными материалами и тарой, оборудованием для специализированных цехов.

Указать требования к качеству материалов и тары в соответствии с действующей нормативной документацией, условия хранения.

### **1.5. Производственный контроль производства**

Описать, как осуществляется контроль производства на предприятии. Указать нормативные и законодательные акты, на основании которых осуществляется производственный контроль. Составить схемы теххимического, микробиологического и органолептического контроля производства по Таблице 2:

Таблица 2 – Схема контроля производства

Вид контроля	Контролируемые показатели	Метод контроля	Периодичность контроля	Кто контролирует	Руководящий документ

Составить план проектируемого предприятия с размещением технологического оборудования.

Дать характеристику существующего планировочного решения объекта проектирования.

### **2. Экономика и организация производства**

Указать порядок расчета и обеспечение численности персонала на различных рабочих местах, систему заработной платы, действующей на предприятии, по всем группам рабочих, нормы выработки и расценки для

основных производственных рабочих, методы планирования фондов заработной платы по всем группам работающих.

Указать нормы выработки и нормы времени по отдельным трудовым процессам. Степень выполнения норм по разрядам и квалификациям, прогрессивные нормы по отдельным процессам. Порядок планирования и распределения рабочей силы. Сделать фотографии рабочего дня и баланс рабочего времени.

### **3. Охрана труда и техника безопасности**

Охарактеризовать опасные участки работы по всем этапам технологического процесса. Определить обеспеченность рабочих спецодеждой, дополнительным питанием и индивидуальными средствами защиты. Описать, как производится учет и отчетность по охране труда; организационные мероприятия (инструкции, наглядная агитация); методы контроля производственных процессов в целях обеспечения охраны труда, норм по охране труда для каждой группы оборудования. Описать системы пожаротушения.

### **4. Охрана окружающей среды**

Охарактеризовать сточные воды и парогазовые выбросы предприятия. Дать характеристику очистных сооружений, действующих на предприятии.

Текущий и перспективный планы мероприятий по вопросам охраны природы. Состояние территории предприятия и окружающей зоны. Планировка и состояние озеленения территории предприятия и вокруг промышленной зоны.

### **5. Разработка основных направлений реконструкции предприятия (в случае необходимости)**

Перечень мероприятий по реконструкции с указанием конкретного ожидаемого результата от их внедрения (улучшение качества, расширение ассортимента и увеличение объема готовой продукции, достижение требуемого уровня охраны труда работающих и окружающих сред и т.д.).

Выбор основных направлений реконструкции осуществляется на основании данных критического анализа деятельности предприятия с обязательным учетом реальной возможности их осуществления на проектируемом предприятии.

### **Выводы**

Содержат заключение о достижении цели преддипломной 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 темой выпускной квалификационной работы.

## **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. 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. 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>

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

3. 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>

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

5. 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>

6. 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>

7. 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>

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

Материально-техническое обеспечение кафедры технологии продукции и организации общественного питания включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованные 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:

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

– весы ВМ 510ДМ - Прибор для взвешивания проб;

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

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

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

– 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 электрическая - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

– сковорода электрическая - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

– ТММ – прибор для замеса теста;

– кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.

**Составитель(и):**

доцент Департамента пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Л.В. Левочкина

доцент Департамента пищевых наук и технологий \_\_\_\_\_ Н.Ю. Чеснокова

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

«\_11\_»\_июля\_2017 г. №\_5\_.



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 \_\_\_\_\_ 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

\_\_\_\_\_ Левичкина 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

2018

**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 преддипломной практики

студент (ка) 2 курса магистратуры

\_\_\_\_\_ *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 **19.04.04 Технология продукции и организация  
 общественного питания**  
 на срок \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель преддипломной практики

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

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