





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

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
«14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий

Ю.В. Приходько
«14» июня 2019 г.

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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

г. Владивосток
2019

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики (Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности) являются изучение:

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

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

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

– технико-экономической характеристики.

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

Блок 2 «Практики» ОС ВО Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 04.04.2016 г., является базовым и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: «Инженерное обеспечение предприятий общественного питания», «Контроль качества продукции общественного питания и обеспечение ее безопасности», «Основы бухгалтерского учета в общественном питании», «Научные основы технологии продукции общественного питания».

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

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

Тип практики: Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности.

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

Время проведения практики: 6 семестр

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

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

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

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-9 Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знает	Основы структуры управления предприятий общественного питания
	Умеет	Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
	Владеет	Навыками организации работы основных структурных элементов производства
ПК-10 Способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	Знает	Организационную структуру предприятия и основы проектирования предприятий общественного питания
	Умеет	Обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания
	Владеет	Навыками анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
ПК-11 Готовность устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	Знает	Требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности
	Умеет	Составлять инструкции по технике безопасности по утвержденным формам
	Владеет	Навыками профессиональной деятельности и поведением в чрезвычайных ситуациях
ПК-12 способность определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	Знает	Ассортимент реализуемой продукции и услуг
	Умеет	Принимать решения в области контроля процесса продаж
	Владеет	Системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
ПК-13 Способность осуществлять	Знает	Основы программ мотивации на предприятиях общественного питания

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

<p>ПК-18</p> <p>Способность планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов</p>	Знает	Стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов
	Умеет	Проводить анализ, оценку рынка и риски, умеет провести аудит финансовых и материальных ресурсов
	Владеет	Способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов
<p>ПК-19</p> <p>Способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов</p>	Знает	Сущность ресурсосберегающего производства, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов
	Умеет	Организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания
	Владеет	Способами рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
<p>ПК-20</p> <p>Готовность осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	Знает	Необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Умеет	Осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
	Владеет	Навыками осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
<p>ПК-21</p> <p>Владение нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг</p>	Знает	Нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
	Умеет	Применять нормативно-правовые акты в ежедневной деятельности
	Владеет	Нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
<p>ПК-22</p> <p>Способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения</p>	Знает	Основы программ мотивации на предприятиях общественного питания
	Умеет	Разрабатывать и осуществлять мотивационные мероприятия на предприятиях общественного питания
	Владеет	Принципами стимулирования работников производства

ПК-23 Готовность разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	Знает	Критерии оценки профессионального уровня персонала
	Умеет	Разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ,
	Владеет	Способностью проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации
ПК-24 Способность проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	Знает	Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Умеет	Проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия
	Владеет	Способностью анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
ПК-26 Готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	Знает	Технологические процессы и физико-химические и структурно-механические свойства сырья
	Умеет	Грамотно применять необходимые технологические процессы
	Владеет	Способностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает схему взаимосвязи всех помещений.

Технико-экономическая характеристика предприятия включает в себя данные об инженерном обеспечении предприятия современных технологическим оборудованием, о себестоимости, прибыли и рентабельности для всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии. Анализ этих данных в совокупности с данными общей

характеристики предприятия позволит сделать вывод об эффективности использования сырья и материалов на данном предприятии, эффективности работы предприятия в целом и наметить в случае необходимости пути ее совершенствования.

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

Введение

1. Общая характеристика предприятия

1.1 Производственная структура

1.2 Генеральный план предприятия

1.3 Производственная мощность, ассортимент продукции

1.4 Анализ поставщиков

2. Организационная часть.

2.1 Характеристика инженерного обеспечения на предприятии.

2.2 Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.

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

3. Управленческая часть

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

4. Выводы

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

Введение

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

Общая характеристика предприятия

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

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

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

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

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

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

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

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

Организационная часть

Заключается в характеристике основных производственных цехов предприятия.

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

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

При обосновании того или иного решения по совершенствованию материально-технической базы производства необходимо обязательно учитывать не только технологическую, но и производственную целесообразность принимаемых решений. Эффективность производства как по качеству, так и по количеству выпускаемой продукции в определенной степени зависит от взаимного расположения отдельных машин и аппаратов на производственных площадях и их связи с транспортными средствами. Несоблюдение основных принципов проектирования (прямолинейность и поточность), неоправданная удаленность отдельных узлов обработки друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают не только

производительность технологической линии, но и качество полуфабриката, что ведет к снижению качества готовой продукции и необоснованным затратам на ее изготовление. Поэтому в процессе производственной практики необходимо выполнить эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции, заданной темой курсового проекта.

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

Управленческая часть.

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

Выводы

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

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

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература:

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.-М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с.

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

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

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

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

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

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

Дополнительная литература:

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

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Базами практики могут быть цеха и лаборатории предприятий пищевого и перерабатывающего профиля, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции, лаборатории по анализу и оценке качества пищевой продукции, а также научная лаборатория пищевой технологии Школы биомедицины ДВФУ и Департамент пищевых наук и технологий, где имеются условия для прохождения производственной практики.

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

Для консультаций и защиты отчета:

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

Используемая приборная база для производственной практики:

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

- весы BM 510DM – прибор для взвешивания проб;
- весы лабораторные ЛВ-210-А – прибор для взвешивания проб;
- колбонагреватель LOIPLH-253 – прибор для сжигания пробы продукта в колбе;
- магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом – прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;
- планиметр Planix 5 – прибор для определения площадей продуктов;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2 М – прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;
- термостат жидкостный LOIPLt-208a – прибор для поддержания заданной температуры;
- холодильник Океан RFD-325B – прибор для поддержания заданной температуры;
- мясорубка Unit-ugr-452 – прибор для гомогенизации проб;
- печь СВЧ – прибор для нагревания и разморозки продуктов;
- плита кухонная – прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;
- кофемолка, миксер, блендер – приборы для гомогенизации проб.

Составитель(и):

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

Программа практики обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол от №6 от «14» июня 2019 г.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:
 Руководитель ОП
 _____ Левичкина Л.В.
 " ____ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
 (вид практики)

студенту _____ группы _____
 (ФИО студента)

Образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

База (место, организация) практики _____

Сроки практики с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

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

Календарный план выполнения задания

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

Руководитель практики _____

 подпись Ф.И.О., должность

Форма дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий

Руководитель практики от департамента

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по _____ практике студента _____ курс _____ группы по программе _____

Место практики _____

Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

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

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета

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

Руководитель от департамента _____ И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета о практике



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

_____ 20__ г

Руководитель ОП

_____ Левочкина Л.В.

ОТЧЕТ

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

(полное наименование предприятия)

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

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель
от университета _____ (_____)
Подпись *ФИО*

г. Владивосток
2019

Форма направления на практику



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
 Департамент пищевых наук и технологий

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

студент (ка) 3 курса бакалавриата

_____ **Фамилия Имя Отчество** _____ **группы** _____
 (фамилия, имя, отчество)

командируется в _____
 наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ №

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

Руководитель практики по получению
 профессиональных умений и опыта
 в организационно-управленческой деятельности
 М.П. _____

(должность, уч.звание) _____ (подпись) _____ (И.О.Ф)

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