



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Школы биомедицины

Руководитель ОП 19.04.05 Технология
пищевых продуктов функционального
назначения

О.В. Табакаева

«_14» июня 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук и

технологий



Ю.В. Приходько

июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА В
ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

**Направление подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

**Профиль подготовки Технология пищевых продуктов
специализированного назначения**

**Квалификация (степень) выпускника
магистр**

**г. Владивосток
2019**

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Программа разработана в соответствии с требованиями образовательного стандарта высшего образования, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», от 10.03.2016 № 23-13-391.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика) является обучение магистрантов навыкам организации производственного процесса; сбора, анализа и использования информации для принятия технологических решений.

Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика) продолжительностью 6 недель предусмотрена после теоретического обучения на 1 курсе и предполагает закрепление знаний и умений, приобретаемых обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

3. ЗАДАЧИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика) являются:

- ознакомление со структурой предприятий, изучение вопросов снабжения их сырьем, материалами, энерго - и водоснабжения;
- поиск оптимальных решений при создании новой продукции с учетом требований науки о питании, качестве и стоимости, безопасности и экологической чистоте;

- организация в подразделении работ по разработке и совершенствованию технологии продуктов питания функционального и специализированного питания;
- организация работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращение экологических нарушений;
- подготовка заявок на изобретения и оформление документов;
- разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания на основе международных систем качества.

4. МЕСТО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

В соответствии с планом учебного процесса технологическая практика проводится в течение 6 недель 3 семестра, что составляет 9 зачетных единицы или 324 ч.

Технологическая практика магистрантов проводится с учетом научных интересов магистрантов и предусматривает проведение занятий по предметам и дисциплинам, соответствующим научно-исследовательским интересам магистрантов.

Технологическая практика базируется на освоении учебных курсов дисциплин базовой части:

- Организация и управление высокотехнологичными производствами;
- Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов;
- Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения;

Технологическая практика базируется на освоении учебных курсов дисциплин профессионального цикла:

- Технология специализированных продуктов питания

– Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств

– Существенные признаки продуктов специализированного назначения

– Технологическое оборудование высокотехнологичных производств
Знания и навыки, полученные и закрепленные в рамках технологической практики, позволяют добиться необходимого уровня освоения программы подготовки магистра. Также при прохождении технологической практики магистрант формирует и развивает свои практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции.

В процессе технологической практики теоретические знания используются для решения конкретных практических задач, обеспечивая соединение теоретической подготовки с практической деятельностью на предприятиях.

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

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика) студентов направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения организовывается рассредоточенно во 2 семестре учебной программы.

В ходе практики магистранты выполняют технологическую деятельность:

- ознакомление со структурой предприятий, изучение вопросов снабжения их сырьем, материалами, энерго - и водоснабжения;

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

- организация в подразделении работ по разработке и совершенствованию технологии продуктов питания функционального и специализированного питания;

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

- подготовка заявок на изобретения и оформление документов;

- разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания на основе международных систем качества.

- другие формы работ, определенные научным руководителем.

Конкретное содержание всех видов производственной деятельности отражается в индивидуальном плане технологической практики магистранта, составленным магистрантом в соответствии с заданием руководителя практики.

Результаты проведенной работы заносятся в дневник прохождения технологической практики.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-1 способность ориентироваться в основных направлениях технического прогресса в агропромышленном комплексе, создании новых технологий и продуктов питания	Знает	основные направления технического прогресса в агропромышленном комплексе, новые технологии и продукты питания
	Умеет	Использовать основные направления технического прогресса в агропромышленном комплексе, новые технологии и продукты питания
	Владеет	Навыком использования основных направлений технического прогресса в агропромышленном комплексе, новые технологии и продукты питания
ПК-2 способность ориентироваться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Знает	направления развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
	Умеет	Разбираться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
	Владеет	Информацией о направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-3 способность к освоению технологий пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Знает	технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
	Умеет	Организовать производство с учетом знаний по технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
	Владеет	Навыком разработки технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-4 способность организовывать входной контроль качества сырья,	Знает	входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции

технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции	Умеет	Организовать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции
	Владеет	Навыком организации входного контроля качества сырья, технологического контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-5 способность корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения	Знает	параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения
	Умеет	корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения
	Владеет	параметрами технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-6 способность производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции	Знает	Как обработать текущую производственную информацию, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции
	Умеет	обрабатывать текущую производственную информацию, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции
	Владеет	Навыком обработки текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции
ПК-7 способность оценить условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции	Знает	условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции
	Умеет	хранить сырье для обеспечения безопасности готовой продукции
	Владеет	Параметрами условия хранения сырья

		для обеспечения безопасности готовой продукции
ПК-8 способность классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения	Знает	классификацию технологического оборудования отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения
	Умеет	классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения
	Владеет	Навыком классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения
ПК-9 способность осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знает	контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Умеет	осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Владеет	Навыком проведения контроля над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-10 способность оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов	Знает	риски и как определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов
	Умеет	Оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов
	Владеет	Навыком оценки рисков и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов
ПК-11 способность эффективно использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий	Знает	Как использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки
	Умеет	использовать сырьевые ресурсы на

переработки		основе разработки мало- и безотходных технологий переработки
	Владеет	Навыком использования сырьевых ресурсов на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость технологической практики составляет 6 недели/ 9 зачетных единиц, 324 часа.

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

В процессе практики магистранты участвуют во всех видах производственной работы предприятия. В ходе практики магистранты выполняют технологическую деятельность.

Конкретное содержание производственной деятельности отражается в индивидуальном календарном плане технологической практики магистранта.

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

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

1 Подготовительный этап.

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

1.2 Знакомство с информационно-методической базой практики.

1.3 Определение дисциплины и её модуля, по которым будут проведены учебные занятия, подготовлены дидактические материалы.

2 Основной этап.

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

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

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

2.4 Изучение организации работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений на предприятии.

3 Заключительный этап

3.1 Подготовка отчёта по практике.

3.2 Защита отчёта.

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

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

Отчет по практике включает в себя:

1. Характеристику, составленную руководителем практики от предприятия.

2. Отчет о прохождении практики, оформленный в соответствии с установленными требованиями. В отчете по практике должны быть отражены все виды работ, выполненные в соответствии с заданием и индивидуальным планом практики.

В содержание отчета входит:

1 Индивидуальный план практики вместе с индивидуальным заданием на практику.

2 Дневник прохождения практики.

3 Отчет, выполненный по структуре:

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

– Основная часть, содержащая анализ организационно-управленческой литературы по теме, описание практических задач, решаемых магистрантом в процессе прохождения практики, описание организации индивидуальной работы, результаты анализа проведения занятий преподавателями и магистрантами;

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

– Список использованных источников.

– Приложения.

Для магистрантов очной формы обучения возможны разные варианты прохождения практики.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Перед прохождением практики магистрант получает от руководителя практики от университета индивидуальное задание, содержание и объем которого оговариваются с руководителем практики.

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

Отчет о практике должен содержать следующие элементы:

– титульный лист (приложение 3);

– задание и календарный план практики (приложение 1);

– введение;

– отчет о производственной деятельности в процессе прохождения практики;

– источники информации;

Отчет оформляется в соответствии с «Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ».

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

Примерная структура отчета

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

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

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

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

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

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

7. Заключение.

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

После окончания практики и оформления отчета в соответствии с требованиями, студент представляет свой отчет к защите руководителю от

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

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

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

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

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

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

а) основная литература:

1. Венецианский, А.С. Технология производства функциональных продуктов питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А.С. Венецианский, О.Ю. Мишина. — Электрон. дан. — Волгоград :

Волгоградский ГАУ, 2014. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76609>. — Загл. с экрана.

2. Захарова, Л.А. Технология молока и молочных продуктов. функциональные продукты [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Захарова, И.А. Мазеева. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 107 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60194>. — Загл. с экрана.

3. Зиновьева, М.Е. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Е. Зиновьева, К.Л. Шнайдер. — Электрон. дан. — Казань : КНИТУ, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102032>. — Загл. с экрана.

4. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.П. Нилова, Т.В. Пилипенко, А.А. Вытовтов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2018. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/105817>. — Загл. с экрана.

5. Степычева, Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.1. Научные основы создания продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Степычева. — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2012. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4542>. — Загл. с экрана.

6. Степычева, Н.В. Разработка функциональных продуктов питания. Ч.2. Практические аспекты создания продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н.В. Степычева. — Электрон. дан. — Иваново : ИГХТУ, 2013. — 123 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/64139>. — Загл. с экрана.

7. Фёдорова, Р.А. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.А. Фёдорова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2017. — 50 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/110507>. — Загл. с экрана.

8. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149> . — Загл. с экрана.

9. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

10. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

б) дополнительная литература:

1. Харенко, Е.Н. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Н. Харенко, Н.Н. Яричевская, С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 204 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113907> . — Загл. с экрана.

2. Шванская, И.А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе животного сырья: науч. аналит. обзор [Электронный ресурс] / И.А. Шванская. — Электрон. дан. — пос. Правдинский : , 2013. — 172 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104382> . — Загл. с экрана.

3. Шванская, И.А. Перспективные направления создания продуктов функционального назначения на основе растительного сырья: науч. аналит. Обзор [Электронный ресурс] / И.А. Шванская. — Электрон. дан. — пос. Правдинский : , 2012. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104383> . — Загл. с экрана.

4. Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина [и др.]. — Электрон. дан. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112367> . — Загл. с экрана.

5. Технология функциональных продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Н. Пономарев [и др.]. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2015. — 179 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76254> . — Загл. с экрана.

6. Линич, Е.П. Гигиенические основы специализированного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 220 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93698> . — Загл. с экрана.

7. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.О. Магомедов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69874> . — Загл. с экрана.

8. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58738>. — Загл. с экрана.

9. Зиновьева М.Е. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Зиновьева М.Е., Шнайдер К.Л.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный

исследовательский технологический университет, 2016.— 175 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79571.html>.— ЭБС «IPRbooks»

10. Никифорова Т.А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016.— 118 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69944.html>.— ЭБС «IPRbooks»

11. Димитриев А.Д. Пищевые и биологически активные добавки [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Димитриев А.Д., Андреева М.Г.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 84 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74958.html>.— ЭБС «IPRbooks»

12. Алексеев Г.В. Применение математических методов в пищевой инженерии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Алексеев Г.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2019.— 125 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79664.html>.— ЭБС «IPRbooks»

13. Мельникова Е.И. Пищевые добавки функционального назначения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мельникова Е.И., Пономарева Н.В., Станиславская Е.Б.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017.— 52 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74016.html>.— ЭБС «IPRbooks»

14. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Нилова Л.П., Пилипенко Т.В., Вытовтов А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 199 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75697.html>.— ЭБС «IPRbooks»

15. Регламент (ЕС) Европейского Парламента и Совета ЕС 1924/2006 от 20 декабря 2006 г. о заявлениях о пищевой ценности и полезности для здоровья, указываемых на пищевых продуктах [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019.— 34 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79927.html>.— ЭБС «IPRbooks»

в) 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 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

Базами практики могут быть образовательные учреждения; научно-исследовательские институты, лаборатории; цеха и лаборатории промышленных 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 для прохождения технологической практики.

Базы практик: ФГБНУ Приморский НИИСХ ДВФО РАН, ООО «Ратимир», ППО «Никольск», СГБ «Менеджмент» (Артёмовский молокозавод, «Грин-Агро»), ООО «Бразерс Груп», ООО «ВИК», ООО «Мерси Трейд», ООО «Михайловский бройлер», ООО Синергия (Родимая

сторонка TM), ООО Вимм-Билль-Данн (Владивостокский молокозавод), ООО «Зелёные листья» (Хорольский молочный завод, Спасский молочный завод), ООО Арсеньевский молочный комбинат, ОАО «Владхлеб», ООО «Кавалеровский хлебокомбинат» и др.

Составитель(и):

Ассистент Департамента пищевых наук и технологий _____ А.В. Табакаев

Программа практики обсуждена на заседании департамента _____, протокол от « 14 » 06 2019 г. № 6.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ОП

_____ Табакаева О.В.

" ____ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
(вид практики)

студенту ____ группы _____
(ФИО студента)

Образовательной программы _
База (место, организация) практики

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

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

Календарный план выполнения задания

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

Руководитель практики _____

подпись

Ф.И.О., должность

Образец дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
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 _____

Директор департамента _____ Ю.В. Приходько

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

Директор департамента

_____ Приходько Ю.В.

ОТЧЕТ

о прохождении технологической практики на

_____ (полное наименование предприятия)

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

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от университета _____ (_____)
Подпись *ФИО*



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
Департамент пищевых наук и технологий

НА П Р А В Л Е Н И Е
на практику по получению профессиональных умений и опыта в производственно-
технологической деятельности (в том числе технологическая практика)

магистрант **1** курса

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

командируется в _____
наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ №

для прохождения _____ *технологической практики* _____
по направлению подготовки **19.04.05** Высокотехнологичные производства пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения
на срок _____ с _____ **201** _____ по _____ **201** _____ (*непрерывная/ дискретная*)

Руководитель практики по получению
профессиональных умений и опыта в
производственно-технологической
деятельности (в том числе технологическая практика)

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 договором</i>	Прибыл __.__.20__ г.	
	Выбыл __.__.20__ г.	