




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

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанных услуг

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

г. Владивосток
2018

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

3. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

– определение места и значения различных технологических процессов в производстве продукции общественного питания: снабжения; хранения

сырья и полуфабрикатов; производства кулинарной продукции; кратковременного хранения и реализации кулинарной продукции;

– анализ уровня материально-технического оснащения предприятий общественного питания, необходимого для их эффективной работы;

– изучение нормативно-технической документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания;

– ознакомление с особенностями организации обслуживания на предприятиях общественного питания разного типа;

– освоение оснoвых технологических операций при производстве продуктов общественного питания;

– изучение правил техники безопасности и личной гигиены, а также правил пищевой санитарии на предприятии общественного питания.

4. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

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

В программе прохождения студентом учебной практики предусмотрено закрепление теоретических знаний пройденных дисциплин и подготовка к изучению последующих дисциплин учебного плана, а также получение ими первичных практических навыков.

Блок 2 «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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

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

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

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

Способ проведения практики: непрерывно (2 недели в конце 1 курса).

Время проведения практики: 2 семестр.

Место проведения практики:

– УПЦ «Индустрия питания» ДВФУ;

– учебная лаборатория Департамента пищевых наук и технологий ШБМ ДВФУ.

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

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

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

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знает	способы поиска научно-технической информации, задачи профессиональной деятельности, требования информационной безопасности, математические методы анализа и алгоритмы принятия решений
	Умеет	применять информационно-коммуникационные технологии (интернет, универсальные компьютерные программы, базы данных и литературы)
	Владеет	способами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры
ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество	Знает	способы измерения, наблюдения и составления описания проводимых технологических процессов
	Умеет	проводить измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции

<p>готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Владеет</p>	<p>навыками организации технологического процесса производства продукции питания</p>
<p>ПК-26 готовность управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья</p>	<p>Знает</p>	<p>новейшие достижения техники и технологий в области производства продуктов питания</p>
	<p>Умеет</p>	<p>осуществлять поиск, выбор и использование информации в области достижений техники и технологий в области производства продуктов питания</p>
	<p>Владеет</p>	<p>способами и методами проведения поиска, выбора и использования информации в области достижений техники и технологий в области производства продуктов питания</p>
<p>ПК-27 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>Знает</p>	<p>способы измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p>
	<p>Умеет</p>	<p>проводить измерения, наблюдения и составления описания проводимых исследований</p>
	<p>Владеет</p>	<p>навыками составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p>
<p>ПК-31 способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания</p>	<p>Знает</p>	<p>параметры качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования</p>
	<p>Умеет</p>	<p>контролировать качество предоставляемых организациями услуг, проектировать и оснащать предприятия питания</p>
	<p>Владеет</p>	<p>навыками контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, планировке и оснащении предприятий питания</p>

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоёмкость учебной практики составляет 2 недели (108 часов, 3 з.е.)

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля
		Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		
1	Подготовительный этап: - Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	Получение документов на практику (2 ч)	Ознакомительная лекция (2 ч)	Инструктаж по технике безопасности (2 ч)		Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап: - Изучение организационной структуры базы практики; - Ознакомление с ценообразованием на предприятии общественного питания; - Приобретение навыков кулинарной обработки сырья; - Изучение нормативной и технической документации; - Приобретение навыков приготовления отдельных видов блюд и кулинарных изделий; - Выполнение отдельных производственных заданий;	Выполнение заданий практики в соответствии с программой (40 ч)	Инструктаж по технике безопасности на предприятии (2 ч)	Изучение материалов и документов по месту прохождения практики (20 ч)	Обработка и анализ полученных материалов практики (20 ч)	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
3	Заключительный этап: - Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении учебной практики; - Защита отчета по учебной практике.	Написание отчета (12 ч)	Подготовка презентации (6 ч)	Защита отчета (2 ч)		Зачет с оценкой

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

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

Во время учебной практики независимо от места ее прохождения, особое внимание студенты должны уделять вопросам, связанным с безопасностью жизнедеятельности, охраной труда и производственной

санитарией. Для этого необходимо рассмотреть принципы государственного и общественного контроля за соблюдением законодательства о труде, организацию службы безопасности жизнедеятельности и ее задачи.

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

Контрольные вопросы

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

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

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

4. Первичная обработка мяса, птицы. Приготовление полуфабрикатов.

5. Первичная и тепловая обработка яиц и творога.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Приготовление красного основного соуса и его производных.

18. Приготовление белого основного соуса и его производных.

19. Приготовление маринада: приморского, свекольного.

20. Блюда из яиц.

21. Обработка творога, блюда из творога: сырники, запеканка, вареники, отпуск.

22. Приготовление мучных блюд. Подготовка сырья (муки, дрожжей, яиц), замес теста.

23. Приготовление блинчиков, блинов, оладьев, пирожков, пончиков.

24. Подготовка фаршей для блинчиков, пирожков.

25. Варка и припускание рыбы (рыба отварная, соус польский; рыба, припущенная с овощами).

26. Рыба жаренная: основным способом, рыба в тесте, рыба по-ленинградски.

27. Приготовление рыбных котлет, биточков. Зразы рыбные, тефтели, фрикадельки.

28. Рыба, тушенная с овощами, отпуск.

29. Запекание рыбы, режимы запекания.

30. Приготовление и отпуск блюд из морепродуктов (кальмар жареный с луком, котлеты из кальмара со шпиком, кальмар в сметанном соусе).

31. Варка мяса, отпуск с гарниром, соусом.

32.Блюда из тушеного мяса с гарниром (говядина духовая, плов, азу, рагу). Отпуск.

33.Блюда из тушеного мяса без гарнира (гуляш).

34.Блюда из жареного мяса и способы жарки.

35.Приготовление бифштексов, тефтелей, котлет, биточков, шницелей, зраз рубленых, котлет полтавских, люля-кебаб и их отпуск.

36.Приготовление бефстроганов, поджарки, шашлыка.

37.Варка птицы, куры отварные, отпуск.

38.Куры тушеные с овощами, чахохбили.

39.Куры, цыплята жареные целиком; цыпленок табака, отпуск.

40.Приготовление напитков: чай, кофе, какао, холодные напитки.

41.Приготовление сладких блюд: компот, кисели, желе, мусс, самбук, крем, пудинг.

42.Блюда из жареного мяса порционные: бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс и их отпуск.

43.Правила пользования личной медицинской книжкой.

44.Правила личной гигиены повара.

45.Мероприятия по предупреждению пищевых отравлений.

46.Пищевые отравления, причины их вызывающие (отравления бактериями, недоброкачественными продуктами и др.).

47.Сроки реализации мясных полуфабрикатов.

48.Требования к разделочным доскам, их маркировка.

49.Требования к организации рабочего места повара в производственных цехах.

50.Ответственность работника предприятия за выполнение технологических и санитарных требований и правил личной гигиены.

51.Сроки реализации рыбных полуфабрикатов.

52.Сроки реализации молока, творога, яиц.

53.Санитарные требования к обработке яиц.

54.Моющие и дезинфицирующие средства для предприятий общественного питания (правила получения хлорного раствора).

55.Организация обучения работающих правилам безопасности труда.

56.Виды инструктажа на производстве.

57.Внеплановый инструктаж, причины его проведения.

58.Порядок и нормы перемещения грузов поварами.

59.Техника безопасности для повара, работающего у электрической плиты.

60.Техника безопасности для повара, работающего в холодном цехе, работа с оборудованием.

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

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

63.Устройство и правила эксплуатации весов.

64.Правила эксплуатации овощерезки, подготовка ее к работе.

65.Правила эксплуатации мясорубки.

66.Правила эксплуатации хлеборезки.

67.Меры по предупреждению травматизма на производстве.

68.Оказание первой помощи при травмах.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

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

- а) изучение технической и технологической документации;
- в) самостоятельное изучение описания и технических характеристик технологического оборудования;
- г) написание отчета по практике;
- д) подготовка доклада по теме отчета;

е) защита отчета по практике.

Работа преподавателя по организации и контролю самостоятельной работы студентов.

Рекомендуется следующие виды работы преподавателя по организации практики:

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

б) консультация;

в) проверка отчета;

ж) защита студентом отчета по практике.

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

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

Отчет должен содержать:

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

В отчет по тексту, или в качестве приложений, могут быть включены таблицы шкал органолептической оценки блюд, технологические и технико-

технологические карточки и другие первичные документы на фирменные блюда предприятия, в заполненном виде, а также планы предприятия.

Планы предприятия в масштабе 1:100 должны содержать:

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

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

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

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

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

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

Содержание отчета должно соответствовать программе практики.

При оформлении отчета следует соблюдать следующие правила. Страницы отчета проставляются арабскими цифрами в нижнем правом углу листов. Номер раздела или подраздела ставят в начале заголовка. После заголовка точка не ставится. Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не допускается. Каждая таблица должна иметь заголовок и слово

«Таблица», которое пишут строчными буквами, кроме первой прописной. Таблицы пронумеровываются. После заголовка таблицы точка не ставится. При нумерации показателей таблицы порядковые номера указывают в графе «Наименование» перед наименованием показателя. Технологические схемы в отчете именуется рисунками. Каждый рисунок должен иметь содержательную надпись, которая записывается под рисунком в одну строку с номером. Изложение текста отчета должно быть последовательным, логичным, четким. Необходимо соблюдать принятую терминологию наименований полуфабрикатов, сырья, блюд, кулинарных изделий, оборудования. После проверки отчета руководителем практики от университета, в установленный приказом срок, студент защищает отчет в комиссии с дифференцированной оценкой по пятибалльной системе.

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

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

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

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

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

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

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

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

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература:

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

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

3. Лабораторный контроль качества пищи : учебное пособие / И. Н. Пушмина, Г. Г. Первышина, Л. Г. Макарова ; Красноярский государственный

торгово-экономический институт. Красноярск, 2010. – 212 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425760&theme=FEFU>

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

Дополнительная литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: «ПрофиКС», 2003.-688 с.
http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?term_1=%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA+%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%83%D1%80+%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4&theme=FEFU

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

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

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Базами учебной практики могут быть современные предприятия общественного питания с полным технологическим циклом производства и, использующие в своей работе, новейшие технологии изготовления продукции общественного питания, оснащенные современным

технологическим оборудованием и испытательными приборами, позволяющими контролировать качество сырья и выпускаемой продукции, а также лаборатория «Техники технологии и сервиса в общественном питании» Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ, где имеются условия для прохождения учебной практики.

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

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

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

Используемая приборная база для учебной практики:

- рН-метр милливольтметр рН-150 МИ – прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;
- весы VM 510ДМ – прибор для взвешивания проб;
- весы лабораторные ЛВ-210-А – прибор для взвешивания проб;
- колбонагреватель LOIPLH-253 – прибор для сжигания пробы продукта в колбе;
- магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом – прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;
- планиметр Planix 5 – прибор для определения площадей продуктов;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2 М – прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;
- термостат жидкостный LOIPLt-208a – прибор для поддержания заданной температуры;

- холодильник Океан RFD-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 _____ С.Д. Божко

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

« ____ » _____ 2018 г. № ____.



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Департамент пищевых наук и технологий

О Т Ч Е Т

о прохождении учебной практики

Отчет защищен:
с оценкой _____
_____ И.О.Фамилия
подпись _____
« ____ » _____ 20 г.

Регистрационный № _____
« ____ » _____ 20 г.
_____ И.О.Фамилия
подпись _____

Выполнил студент гр. Б 7105
_____ ФИО

Руководитель практики
доцент Департамента пищевых наук и
технологий
_____ ФИО

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

Форма оформления характеристики

**ХАРАКТЕРИСТИКА
руководителя практики**

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

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

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

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

1. _____
2. _____
3. _____

Студент(ка) проявил(а) себя как _____

(отношение к работе)

Практика оценивается _____
(Оценка)

Должность руководителя практики

(Подпись)

И.О. Фамилия

М.П.

Форма дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Департамента пищевых наук и технологий

Руководитель практики от департамента _____ *ф.и.о.* _____
Руководитель практики от принимающей на практику организации __ *ф.и.о.* _____

ДНЕВНИК
по учебной практике

Студента _____ *ф.и.о.* _____ курс _____ группы _____
направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Место практики _____
Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

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

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета

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

Руководитель от департамента _____

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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

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

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
 (вид практики)

студенту ____ группы _____
 (ФИО студента)

Образовательной программы 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

База (место, организация) практики

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

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

Календарный план выполнения задания

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

Руководитель практики _____
 подпись _____ Ф.И.О., должность _____

Форма направления на учебную практику



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
 Департамент пищевых наук и технологий

НА П Р А В Л Е Н И Е
 на учебную практику (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

студент (ка) 1 курса бакалавриата

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

командируется в _____
наименование базовой организации

адрес _____

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

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

М.П.

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