



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

Дальневосточный федеральный университет
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


« 14 » июня 2019 г.

Л.В. Левочкина



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

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

Направление подготовки: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Управление и организация деятельностью предприятий питания

Квалификация (степень) выпускника магистр

г. Владивосток
2019

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

- обобщение и анализ полученных результатов и материалов практики;

- проведение сбора материала для научно-исследовательской работы магистра;

- получение профессиональных навыков совершенствования процессов производства продукции общественного питания;

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

- изучение работы основного технологического оборудования и вспомогательного производства;

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

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

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

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

– изучение вопросов организации закупок сырья и контроля его качества;

– анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;

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

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

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

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

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

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

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

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

Общие сведения о практике

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

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

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

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

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Структура и содержание практики

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

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

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

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

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

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

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

Производственно-технологическая практика, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности предполагает использование студентами теоретических знаний в ведении технологического процесса через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

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

Структурными элементами отчета являются:

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

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

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

8) дневник прохождения практики (с печатью);

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

10) список использованных источников;

11) приложения;

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

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

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

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

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

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

Основными аспектами при прохождении практики являются:

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

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

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

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

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

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

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

Методические рекомендации для подготовки презентаций

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

– дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста;

– последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

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

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

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

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

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

Фонд оценочных средств

Формы и методы контроля и оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений. Оценивания знаний, умений и навыков происходит в форме текущего и промежуточного контроля знаний студентов. Студентам предложена система оценки их практической и самостоятельной активности в форме критериев, что позволяет объективно оценивать готовность студентов к сдаче отчета по практике.

Шкала соответствия выполненным критериям по практике и оценок

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

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

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

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

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

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

Текущий контроль предполагает:

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

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

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

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

3. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие для вузов / [Л. А. Маюрникова, В. М.

Позняковский, Б. П. Суханов и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664633&theme=FEFU>

Дополнительная литература

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

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

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

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «ГАРАНТ» WWW.GARANT.RU
2. Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ - ПЛЮС»
WWW.CONSULTANT.RU

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Для консультаций и защиты отчета:

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

Используемая приборная база для производственной практики:

- рН-метр милливольтметр рН-150 МИ - Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;
- весы ВМ 510ДМ - Прибор для взвешивания проб;
- весы лабораторные ЛВ-210-А - Прибор для взвешивания проб;
- колбонагреватель LOIPLH-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;
- магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом - Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;
- планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;

- рефрактометр ИРФ-454 Б2 М - Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;
- термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;
- холодильник Океан RFD-325B - Прибор для поддержания заданной температуры;
- мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;
- печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;
- печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;
- плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;
- кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.

Составитель(и):

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

доцент Департамента пищевых наук и технологий _____ С.Д. Божко

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



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

О Т Ч Е Т

о прохождении производственной практики

Отчет защищен:
с оценкой _____

подпись И.О. Фамилия
« ____ » _____ 20

г.

Регистрационный № _____
« ____ » _____ 20
г.

подпись

И.О. Фамилия

Выполнил студент гр. М ____
_____ *ФИО*

Руководитель практики
доцент Департамента пищевых наук и
технологий
_____ *ФИО*

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

г. Владивосток
2019

Образец оформления характеристики

ХАРАКТЕРИСТИКА
руководителя практики

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

Студент Дальневосточного федерального университета, обучающийся по направлению подготовки 19.04.04 «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.

Образец дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Департамент пищевых наук и технологий

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

ДНЕВНИК
по производственной практике

Студента _____ *ф.и.о.* _____ курс _____ группы _____
направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»
Место практики _____
Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

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

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета

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

Руководитель практики _____ *ФИО*



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель ОП

_____ Л.В. Левочкина

" ____ " _____ 20__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

по _____
 (вид практики)

студенту _____ группы _____
 (ФИО студента)

Образовательной программы 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

База (место, организация) практики

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

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

Календарный план выполнения задания

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

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

Форма направления на практику



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
Департамент пищевых наук и технологий

НА П Р А В Л Е Н И Е

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

студент (ка) 1 курса магистратуры

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

командируется в _____
 наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ №

для прохождения _____ **производственной практики**
 по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

на срок _____ с _____ 201__ по _____ 201__

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

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

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