

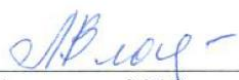


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования

**Дальневосточный федеральный университет
(ДФУ)**

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Руководитель ОП


Л.В. Левочкина
« 14 » июня 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Директор Департамента пищевых наук
и технологий


Ю.В. Приходько
« 14 » июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Преддипломная практика

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 Дальневосточного федерального университета по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Ученым советом ДВФУ от 07.07.2015 г.

2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ

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

Цели преддипломной практики:

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

непосредственно на производстве или в научно-исследовательской лаборатории;

- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;

- проведения самостоятельных научно-исследовательских работ;

- выполнение индивидуальных заданий, выданных руководителем выпускной квалификационной работы.

3. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задачами производственной практики (Преддипломной) являются:

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

- изучение технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов;

- изучение работы основного технологического и вспомогательного оборудования;

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

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

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

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

4. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП

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

Производственная практика (Преддипломная практика) является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 2 курсе в 4 семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 10 недель. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой

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

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

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

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

Тип практики: Преддипломная практика.

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

Время проведения практики: 4 семестр

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

высококвалифицированными специалистами и оснащенные совершенным торгово-технологическим оборудованием

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

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

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

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

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

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

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

7. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

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

Преддипломная практика предполагает использование студентами теоретических знаний в ведении технологического процесса через критический анализ тех направлений деятельности предприятия, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

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

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

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

Экономическая характеристика предприятия включает в себя данные о себестоимости, прибыли и рентабельности для всех видов готовой продукции, выпускаемой на предприятии. Анализ этих данных в совокупности с данными общей характеристики предприятия позволит сделать вывод об эффективности использования сырья и материалов на данном предприятии, эффективности работы предприятия в целом и наметить в случае необходимости пути ее совершенствования.

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

Введение

1. Организационно-управленческий раздел

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

2. Экономический раздел

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

Выводы

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

Введение

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

1. Организационно-управленческий раздел

1.1.Экономико-географическая характеристика района привязки предприятия

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

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

1.2 Структура предприятия

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

1.3. Обеспеченность предприятия сырьем

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

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

Способы доставки сырья от различных поставщиков, их сравнительная характеристика.

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

Таблица 1 – Характеристика сырьевой базы предприятия

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

1.4. Производственная деятельность предприятия

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

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

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

1.5. Производственный контроль производства

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

Таблица 2 – Схема контроля производства

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

Составить план проектируемого предприятия с размещением технологического оборудования.

Дать характеристику существующего планировочного решения объекта проектирования.

2. Экономика и организация производства

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

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

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

3. Охрана труда и техника безопасности

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

4. Охрана окружающей среды

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

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

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

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

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

Выводы

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

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с темой выпускной квалификационной работы.

9. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ)

Для аттестации по итогам практики студент должен представить отчет о практике (форма титульного листа в Приложении 3) с отметкой руководителя практики от предприятия, дневник прохождения практики (Приложение 2), с ежедневной отметкой руководителя практики от предприятия о выполнении работ по графику.

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

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

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

«Хорошо» – необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой учебной практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов,

некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно.

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

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

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

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Основная литература

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М:КНОРУС, 2010. – 331 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:356780&theme=FEFU>

2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.-М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-144336&theme=FEFU>

3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП. – М.: КР, 2013. – 321 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736375&theme=FEFU>

4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.. – М.: МИМ 2014. – 557 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342768&theme=FEFU>

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / [сост. М. Т. Лабзина]. - Спб.: «Гиорд», 2014. – 768 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350109&theme=FEFU>

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

Дополнительная литература:

1. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания / Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. - М.: ДеЛи принт, 2011.- 655 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664746&theme=FEFU>

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

3. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства : все рецепты. - М.: Центрполиграф, 2004. – 976 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>

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

5. Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта, И.А. Подвойская, М.В. Молочников.- М.: Франтэра, 2002.- 320 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342295&theme=FEFU>

6. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – М.

– ДК. – 2015. – 495 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-513905&theme=FEFU>

7. Гомеостаз и питание : учебное пособие для вузов / О. Я. Мезенова
М.: Колос, 2010.- 319 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664803&theme=FEFU>

8. Шариков Л. П. Охрана труда в малом бизнесе. Общественное питание : практическое пособие / М.: Альфа - пресс, 2009.- 234с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:356049&theme=FEFU>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

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

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Материально-техническое обеспечение кафедры технологии продукции и организации общественного питания включает в себя аудитории для проведения лекций и практических занятий, оборудованные мультимедийным обеспечением и соответствующие санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

Используемая приборная база:

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

– весы ВМ 510ДМ - Прибор для взвешивания проб;

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

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

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

– холодильник Океан RFD-325В - Прибор для поддержания заданной температуры;

– мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;

– печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;

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

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

– ТММ – прибор для замеса теста;

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

Составитель(и):

доцент Департамента пищевых наук и технологий _____ Л.В. Левочкина

доцент Департамента пищевых наук и технологий _____ Н.Ю. Чеснокова

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1



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

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

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 дневника практики

Дальневосточный федеральный университет
Школа биомедицины
Департамента пищевых наук и технологий

Руководитель практики от департамента

Руководитель практики от принимающей на практику организации

ДНЕВНИК

по _____ практике
студента _____ курс _____ группы
по программе _____
Место практики _____
Срок практики _____ недель _____

1. Календарный график работы студента

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

2. Дневник работы студента

Дата	Краткое содержание работы практиканта	Подпись руководителя

3. Результаты защиты отчета

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

Руководитель от департамента _____ И.О. Фамилия

Форма титульного листа отчета о практике



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Отчет защищен с оценкой

_____ 20__ г

Руководитель ОП

_____ Левочкина Л.В.

ОТЧЕТ

о прохождении производственной практики (преддипломной) на

_____ (полное наименование предприятия)

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

Руководитель от организации _____ (_____)
Подпись *ФИО*

Руководитель от университета _____ (_____)
Подпись *ФИО*

г. Владивосток
2019

Форма направления на практику



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

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ
 Департамент пищевых наук и технологий

НАПРАВЛЕНИЕ
 на прохождение преддипломной практики

студент (ка) 2 курса магистратуры

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

командируется в _____
 наименование базовой организации

адрес _____

Приказ о направлении на производственную практику от _____ № _____
 для прохождения _____ *производственной практики (преддипломной)*

по направлению подготовки **19.04.04 Технология продукции и организация
 общественного питания**

на срок _____ с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

Руководитель преддипломной практики

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

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.	