



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

**«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДФУ)**

**Передовая инженерная школа «Институт биотехнологий, биоинженерии и  
пищевых систем»**

Базовая кафедра пищевой и клеточной инженерии

## **СБОРНИК РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ**

*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

*Программа бакалавриата*

*«Технология и управление в секторе HoReCa»*

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) 4 года

Год начала подготовки 2023

Сборник рабочих программ практик составлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации. № 1047 от 17.08.2020

Сборник рабочих программ практик обсужден на заседании базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии от «20» февраля 2023 г.

Зав.кафедрой реализующего пищевой и клеточной инженерии Ершова Т.А.

Составитель: к.т.н. доцент Левчук Т.В.

Владивосток  
2023

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Учебная практика. Ознакомительная практика 3
2. Учебная практика. Технологическая практика
3. Учебная практика. Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
4. Производственная практика. Технологическая практика
5. Производственная практика. Организационно-управленческая практика
6. Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)  
**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА**  
**«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Ознакомительная практика.

*Направление подготовки*

*19.03.04 технология продукции и организация общественного питания*

*Программа бакалавриата*

*Технология и управление в секторе HoReCa*

Владивосток  
2023

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целью учебной практики «Ознакомительная практика» является становление профессионального мышления, получение первичных профессиональных умений и навыков по организации и ведению товароведно-технологических и оценочно-аналитических процессов, подготовка обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности по выбранному направлению подготовки.

## **2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами учебной практики «Ознакомительная практика» являются:

- становление профессионального мышления, формирование четкого представления о профессиональной деятельности, основных профессиональных задачах;

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

- обобщение и анализ полученных результатов и материалов практики;

- 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.

- 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 теххимического 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 рецептур, изучение форм учета и отчетности на предприятии;

- изучение вопросов организации закупок сырья и контроля его качества;

-анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия

### **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Учебная практика «Ознакомительная практика» является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на формирование практических навыков, а также на приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области технологии и управления в секторе HoReCa», предусмотрена учебным планом по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» входит в блок 2 «Практики», обязательную часть, является важным этапом обучения бакалавра, специализирующегося в области технологии продукции и организация общественного питания. В соответствии с графиком учебного процесса реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Для успешного прохождения учебной практики «Ознакомительная практика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-1.1 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-1.2 Разрабатывает и применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-2.1 Применяет теоретические положения при решении практических задач по основным направлениям исследований, ОПК-2.2 Применяет основные законы и методы исследований для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания, ОПК-4.2 Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр., ОПК-4.3 Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции, ПК-1.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-1.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, ПК-1.3 Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы экономической грамотности», «Основы проектной деятельности», «Основы цифровой грамотности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Математика», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Биоинформатика», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов», «Физиологические основы питания различных групп населения», «Основы технологии продукции индустрии питания», «Методы и организация научных исследований в индустрии питания».

В результате прохождения учебной практики «Ознакомительная практика» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для последующего освоения таких дисциплин, как Особенности технологии ресторанной продукции, Технология продукции и организация специальных видов питания, Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции, Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки, Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии

питания сектора HoReCa, Проектирование предприятий индустрии питания и прохождения производственных практик «Технологическая практика», «Организационно-управленческая практики» «Преддипломная практика».

#### **4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

Тип учебной практики: Ознакомительная практика.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: рассредоточенная.

Время проведения: 2 курс, 4 семестр.

Местом проведения учебной практики «Ознакомительная практика» являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества потребительских товаров на всех этапах их обращения на рынке и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

#### **5.КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

Общепрофессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по практике ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3

Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ОПК-1. Способен понимать принципы работы	ОПК-1.1 Использует современные информационные технологии для решения	Знает принципы работы современных информационных технологий
		Умеет использовать принципы работы

современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	задач профессиональной деятельности	современных информационных технологий
		Владеет современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.2 Разрабатывает и применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знает методы разработки современных информационных технологий
		Умеет разрабатывать и применять современные информационные технологии для решения профессиональных задач
		Владеет навыками разработки и применения информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Применяет теоретические положения при решении практических задач по основным направлениям исследований	Знает теоретические положения по основным направлениям исследований
		Умеет применять теоретические положения при решении практических задач по направлениям исследований
		Владеет навыками применения современного математического инструментария, методов физики, химии и биологии для решения задач в области биоинженерии и биоинформатики
	ОПК-2.2 Применяет основные законы и методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	Знает основные методы, используемые в экспериментальной работе в области технологии, биоинженерии, основные методы, используемые для анализа полученных данных
		Умеет использовать современные методы анализа и обработки данных
		Владеет навыками планирования и прогнозирования научно-исследовательской работы, анализа мировых и отечественных достижений в науке при постановке или прогнозирования работы
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знает особенности ведения технологических процессов производства продукции и организации оказания услуг
		Умеет эффективно управлять технологическими процессами производства продукции
		Владеет навыками производства продукции и



		оказания услуг общественного питания
	ОПК-4.2 Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Знает основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания  Умеет разрабатывать технологические процессы, нормативную документацию и оценивать потребность в ресурсах для осуществления производственной деятельности  Владеет способностью оценивать потребность в ресурсах (в том числе в кадрах, сырье, материально-техническом обеспечении и пр.) для осуществления деятельности структурных подразделений
	ОПК-4.3 Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции	Знает основные характеристики технологических процессов  Умеет регулировать параметры технологических процессов производства продукции  Владеет способностью оценить необходимость корректировки основных характеристик технологических процессов производства продукции
ПК-1. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции  Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции  Владеет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и	Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	<p>специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
	<p>ПК-1.3 Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеет способностью контролировать процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

## **6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудо-емкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)	14	Дневник прохождения практики. Собеседование. Индивидуальное задание
		Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики	16	
		Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков (участие в товароведно-технологической и оценочно-аналитической деятельности базы практики)	30	
		Анализ деятельности объекта практики	14	
		Выполнение индивидуального задания	14	
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
<b>Итого</b>			<b>108</b>	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на учебной практике «Ознакомительная практика»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;

- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;

- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

- работа над проектом;

- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;

другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления

Требования к отчету:

Отчет составляется на основе материалов, собранных при работе над всеми разделами программы практики.

Примерная структура отчета

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

предприятия).

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

3. Ассортимент выпускаемой продукции и ее характеристика. Нормативные документы на выпускаемую продукцию. Проектная и действующая мощность предприятия.

4. Индивидуальное задание. Технологический регламент производства одного из видов продукции (требования к сырью и готовой продукции, рецептура, методы теххимического контроля, описание основных технологических стадий производства и способов утилизации отходов).

5. Характеристика готовой продукции (в т. ч. виды упаковки, условия хранения, транспортировки, реализации, виды контроля готовой продукции).

6. Заключение.

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

Текст отчета оформляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе», пункт 6.

Отчет по практике готовится с использованием текстового редактора Microsoft Word (или его аналога) и сохраняется в виде файла в форматах .doc или docx с использованием 1,5 интервала и применением 14 размера шрифта Times New Roman.

Отчет предоставляется на листах формата А4, верхнее и нижнее поля - 20 мм, правое - 15 мм, левое - 30 мм, выравнивание текста - по ширине, абзацный отступ - 1,25 см.

Объем отчета (без учета титульного листа, отзыва руководителя практики, индивидуального задания, дневника, характеристики, справки-подтверждения и приложений) должен составлять не менее 15 страниц печатного текста.

Требования к содержательной части введения, основной части, заключения, характеристики и т.д.

**8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ),  
включая перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах  
формирования компетенций в ходе выполнения заданий  
по учебной практике «Ознакомительная практика»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация

1.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики 3. Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков 4. Анализ деятельности объекта практики 5. Выполнение индивидуального задания	ОПК-1.1 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знает принципы работы современных информационных технологий	УО-1 ПР-15	–
			Умеет использовать принципы работы современных информационных технологий	УО-1 ПР-15	–
			Владеет современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности	УО-1 ПР-15	–
2.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики 3. Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков 4. Анализ деятельности объекта практики 5. Выполнение индивидуального задания	ОПК-1.2 Разрабатывает и применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знает методы разработки современных информационных технологий	УО-1 ПР-15	–
			Умеет разрабатывать и применять современные информационные технологии для решения профессиональных задач	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками разработки и применения информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	УО-1 ПР-15	–
3.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного	ОПК-2.1 Применяет теоретические положения при решении	Знает теоретические положения по основным направлениям исследований	УО-1 ПР-15	–
			Умеет применять теоретические положения при решении практических задач по направлениям исследований	УО-1 ПР-15	–

	<p>структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики</p> <p>3. Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков</p> <p>4. Анализ деятельности объекта практики</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>практических задач по основным направлениям исследований</p>	<p>Владеет навыками применения современного математического инструментария, методов физики, химии и биологии для решения задач в области биоинженерии и биоинформатики</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
4.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики</p> <p>3. Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков</p> <p>4. Анализ деятельности объекта практики</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ОПК-2.2 Применяет основные законы и методы исследований для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знает основные методы, используемые в экспериментальной работе в области технологии, биоинженерии, основные методы, используемые для анализа полученных данных</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет использовать современные методы анализа и обработки данных</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками планирования и прогнозирования научно-исследовательской работы, анализа мировых и отечественных достижений в науке при постановке или прогнозирования работы</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики</p> <p>3. Выполнение профессиональных задач с целью приобре-</p>	<p>ОПК-4.1 Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p>	<p>Знает особенности ведения технологических процессов производства продукции и организации оказания услуг</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет эффективно управлять технологическими процессами производства продукции</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками</p>	<p>УО-1</p>	<p>–</p>

	тения первичных умений и навыков 4. Анализ деятельности объекта практики 5. Выполнение индивидуального задания		производства продукции и оказания услуг общественного питания	ПП-15	
6.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики 3. Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков 4. Анализ деятельности объекта практики 5. Выполнение индивидуального задания	ОПК-4.2 Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности и департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	Знает основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания	УО-1 ПП-15	–
			Умеет разрабатывать технологические процессы, нормативную документацию и оценивать потребность в ресурсах для осуществления производственной деятельности	УО-1 ПП-15	–
			Владеет способностью оценивать потребность в ресурсах (в том числе в кадрах, сырье, материально-техническом обеспечении и пр.) для осуществления деятельности структурных подразделений	УО-1 ПП-15	–
7.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного	ОПК-4.3 Владеет навыками оценки основных характеристик	Знает основные характеристики технологических процессов	УО-1 ПП-15	–



	структурного подразделения) 2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики 3. Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков 4. Анализ деятельности объекта практики 5. Выполнение индивидуального задания	технологических процессов производства продукции	Умеет регулировать параметры технологических процессов производства продукции	УО-1 ПР-15	–
			Владеет способностью оценить необходимость корректировки основных характеристик технологических процессов производства продукции	УО-1 ПР-15	–
8.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики 3. Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков 4. Анализ деятельности объекта практики 5. Выполнение индивидуального задания	ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	УО-1 ПР-15	–
			Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	–

9	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики</p> <p>3. Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков</p> <p>4. Анализ деятельности объекта практики</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукта общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	
			Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	
			Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	УО-1 ПР-15	
10	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление и работа с первичными документами, регламентирующими деятельность базы практики</p> <p>3. Выполнение профессиональных задач с целью приобретения первичных умений и навыков</p> <p>4. Анализ деятельности объекта практики</p> <p>5. Выполнение индивидуального задания</p>	ПК-1.3. Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукта общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	
			Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	
			Владеет способностью контролировать процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	

\* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия,

полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ. ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**

### *Основная литература*

1. Блинова, О.А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Блинова. — Электрон. дан. — Самара: 2018. — 248 с. <https://e.lanbook.com/book/109452>.
2. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04281-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277589> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04506-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229874> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-394-04337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277586> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Научные основы информационно-моделирующих систем в науке, образовании, технологии продуктов питания / В. И. Тужилкин, С. М. Петров, Н. М. Подгорнова, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276623> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Васюкова, А. Т. Кухня казаков Дона: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : учебное пособие / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов. — Москва : Дашков и К, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-394-05005-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276938> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### *Дополнительная литература*

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с. (4 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

2. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

3. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с. (2 экз.)

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

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с. (1 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

6. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О.А. Ковалев. 2019, 444 с.

<https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/obshchaya-tekhnologiya-pererabotki-syrya-zhivotnogo-proiskhozhdeniya-myaso-moloko/>

***Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем***

1. Образовательная платформа «Юрайт». Для вузов и ссузов  
<https://urait.ru/>

2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»  
<http://www.consultant.ru/>

3. Информационно-правовой портал «Гарант.Ру» <https://www.garant.ru/>
4. Официальный сайт Правительства Приморского края <https://primorsky.ru/>
5. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» <http://ecsocman.hse.ru/>
6. Программное обеспечение серии «1С» <https://1c.ru/>
7. Научная электронная библиотека <https://www.elibrary.ru>
8. Федеральная служба государственной статистики <https://rosstat.gov.ru/>
9. Официальный сайт российской консалтинговой компании «Эксперт Системс», специализирующаяся на комплексных решениях для развития бизнеса, разработчик программы Project Expert <https://www.expert-systems.com/>
10. Онлайн сервис для проведения экспресс-анализа финансового состояния предприятия FinAnalysis Service <https://www.expert-systems.com/financial/finAnalysis/>
11. Официальный сайт Федеральной налоговой службы РФ <https://www.nalog.gov.ru>

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения практики материально-технической базой являются учебные корпуса ДВФУ, организации различных форм собственности, производственно-экономические и аналитические службы (отделы) организаций различных видов деятельности и форм собственности, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для организации самостоятельной работы студентам доступно следующее лабораторное оборудование и/или специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Специализированные кабинеты (адрес, номер, тип кабинет)	Наименование оборудования	Программное обеспечение, количество посадочных мест

<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М 311.</p> <p>М311 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Аналитическое и технологическое оборудование (М311):          Центрифуга молочная с нагревом ЦЛМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208а, объем 8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; РН-метр-милливольтметр со штативом рН-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л; плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3 (d-1.41) капиллярный стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.</p>	<p>Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p> <p>Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М621.</p> <p>М621- Учебная аудитория для выполнения проектных работ, проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Компьютерный класс: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>	<p>Учебная мебель на 17 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p>
<p>690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус А, ауд. А1017.</p> <p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)          Аудитория для самостоятельной работы аспирантов.</p>	<p>Оборудование:          Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 15 шт.          Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox - 1 шт.          Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C – 1 шт.</p>	<p>Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью (посадочных мест – 15)</p>



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)  
**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА**  
**«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Технологическая практика

*Направление подготовки*

*19.03.04 технология продукции и организация общественного питания*

*Программа бакалавриата*

*Технология и управление в секторе HoReCa*

Владивосток  
2023



## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Целью практики является (Учебная практика. Технологическая практика) приобретение знаний об организации, методах и способах проведения производственной деятельности, получение и развитие первичных навыков самостоятельной производственной работы, а также развитие творческого и аналитического мышления, расширение кругозора.

## **2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами учебной практики «Технологическая практика» являются:

- сбор материала с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности для решения стандартных задач профессиональной деятельности;
- знакомство с основным технологическим оборудованием, технологическими процессами и с требованиями техники безопасности;
- ознакомление с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе;
- формирование навыков коллективной работы, взаимодействия с руководителями и производственными группами.

## **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Технологическая практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на формирование практических навыков, а также на приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в сфере индустрии питания, предусмотрена учебным планом по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» входит в блок 2 «Практики», обязательную часть, является обязательным этапом обучения бакалавра, специализирующегося в области технологии продукции и организация общественного питания, в соответствии с графиком учебного процесса реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Для успешного прохождения учебной практики «Технологическая

практика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ОПК-1.1 1 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-1.2 Разрабатывает и применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-2.1 Применяет теоретические положения при решении практических задач по основным направлениям исследований, ОПК-2.2 Применяет основные законы и методы исследований для решения задач профессиональной деятельности, ОПК-4.1 Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания, ОПК-4.2 Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр., ОПК-4.3 Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции, ПК-1.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-1.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, ПК-1.3 Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность

жизнедеятельности», «Основы проектной деятельности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Математика», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Основы биотехнологии», «Биоинформатика», «Проектный практикум», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов, Физиологические основы питания различных групп населения, Основы технологии продукции индустрии питания, Методы и организация научных исследований в индустрии питания, Особенности технологии ресторанной продукции, Технология продукции и организация специальных видов питания, Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции.

В результате прохождения учебной практики «Технологическая практика» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для последующего освоения таких дисциплин, как «Проектный практикум», Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки, Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa, Проектирование предприятий индустрии питания, Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР, а также прохождения производственных практик «Научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», а также для выполнения и защиты курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

#### 4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тип учебной практики: Технологическая практика

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: рассредоточенная.

Время проведения: 2 курс, 4 семестр.

Местом проведения учебной практики «Технологическая практика» являются учебные и научно-исследовательские лаборатории / центры и другие структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющие производственную деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

#### 5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общепрофессиональные и профессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по практике ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3

Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знает принципы работы современных информационных технологий
		Умеет использовать принципы работы современных информационных технологий
		Владеет современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.2 Разрабатывает и применяет современные информационные	Знает методы разработки современных информационных технологий

	технологии для решения задач профессиональной деятельности	Умеет разрабатывать и применять современные информационные технологии для решения профессиональных задач
		Владеет навыками разработки и применения информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Применяет теоретические положения при решении практических задач по основным направлениям исследований	Знает теоретические положения по основным направлениям исследований
		Умеет применять теоретические положения при решении практических задач по направлениям исследований
		Владеет навыками применения современного математического инструментария, методов физики, химии и биологии для решения задач в области биоинженерии и биоинформатики
	ОПК-2.2 Применяет основные законы и методы исследований для решения задач профессиональной деятельности	Знает основные методы, используемые в экспериментальной работе в области технологии, биоинженерии, основные методы, используемые для анализа полученных данных
		Умеет использовать современные методы анализа и обработки данных
		Владеет навыками планирования и прогнозирования научно-исследовательской работы, анализа мировых и отечественных достижений в науке при постановке или прогнозирования работы
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знает особенности ведения технологических процессов производства продукции и организации оказания услуг
		Умеет эффективно управлять технологическими процессами производства продукции
		Владеет навыками производства продукции и оказания услуг общественного питания
	ОПК-4.2 Умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию	Знает основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания
		Умеет разрабатывать технологические процессы, нормативную документацию и оценивать потребность в ресурсах для

	общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	осуществления производственной деятельности
	ОПК-4.3 Владеет навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции	Владеет способностью оценивать потребность в ресурсах (в том числе в кадрах, сырье, материально-техническом обеспечении и пр.) для осуществления деятельности структурных подразделений
		Знает основные характеристики технологических процессов
		Умеет регулировать параметры технологических процессов производства продукции
	Владеет способностью оценить необходимость корректировки основных характеристик технологических процессов производства продукции	
ПК-1. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции  Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции
	ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Владеет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового

		изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-1.3	Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Владеет способностью контролировать процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)	8	Дневник прохождения практики. Собеседование
		Лекции: – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение	10	Дневник прохождения практики. Конспект

		научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы		
		Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия	6	Дневник прохождения практики. Эссе
		Разработка проекта научного исследования (обоснование его актуальности, предмета, объекта, проблемы, целей и задач)	12	Дневник прохождения практики. Проект научного исследования
		Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	52	Дневник прохождения практики. Научный доклад
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
<b>Итого</b>			<b>108</b>	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на учебной практике:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет



ресурсами;

- самостоятельное ознакомление с материалами для проведения практики, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;
- работа над проектом;
- подготовка и защита отчета по практике;
- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

### **8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ), включая перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах формирования компетенций в ходе выполнения заданий по учебной практике «Технологическая практика»**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Учебная практика. Технологическая практика») проводится в соответствии с Учебным планом в 4 семестре — в виде дифференцированного зачета после завершения практики.

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	ОПК-1.1 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	Знает принципы работы современных информационных технологий	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	—
			Умеет использовать принципы работы современных информационных технологий	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	—
			Владеет современными информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	—
2.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИИШ	ОПК-1.2 Разрабатывает и применяет современные информационные технологии	Знает методы разработки современных информационных технологий	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	—
			Умеет разрабатывать и применять современные информационные технологии для решения профессиональных задач	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	—

	ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	для решения задач профессион альной деятельност и	Владеет навыками разработки и применения информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
3.	1. Ознакомление с организационно-управлен- ческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	ОПК-2.1 Применяет теоретическ ие положения при решении практически х задач по основным направлениям м исследовани й	Знает теоретические положения по основным направлениям исследований	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Умеет применять теоретические положения при решении практических задач по направлениям исследований	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Владеет навыками применения современного математического инструментария, методов физики, химии и биологии для решения задач в области биоинженерии и биоинформатики	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
4.	1. Ознакомление с организационно-управлен- ческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	ОПК-2.2 Применяет основные законы и методы исследовани й для решения задач профессион альной деятельност и	Знает основные методы, используемые в экспериментальной работе в области технологии, биоинженерии, основные методы, используемые для анализа полученных данных	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Умеет использовать современные методы анализа и обработки данных	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Владеет навыками планирования и прогнозирования научно- исследовательской работы, анализа мировых и отечественных достижений в науке при постановке или прогнозирования работы	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
5.	1. Ознакомление с организационно-управлен- ческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИШ	ОПК-4.1 Знает технологии производств а продукции и оказания услуг общественн ого питания	Знает особенности ведения технологических процессов производства продукции и организации оказания услуг	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Умеет эффективно управлять технологическими процессами производства продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–

	ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте		Владеет навыками производства продукции и оказания услуг общественного питания	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
6.	1. Ознакомление с организационно-управлен- ческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	ОПК-4.2 Умеет разрабатыва ть технологиче ские процессы, технологиче ские регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативну ю документац ию общественн ого питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществле ния заданных объемов деятельност и департамент ов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально - техническо м обеспечении и пр.	Знает основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий индустрии питания	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Умеет разрабатывать технологические процессы, нормативную документацию и оценивать потребность в ресурсах для осуществления производственной деятельности	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
		Владеет способностью оценивать потребность в ресурсах (в том числе в кадрах, сырье, материально-техническом обеспечении и пр.) для осуществления деятельность структурных подразделений	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–	
7.	1. Ознакомление с организационно-управлен- ческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и	ОПК-4.3 Владеет навыками оценки основных	Знает основные характеристики технологических процессов	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–

	избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	характеристик технологических процессов производства продукции	Умеет регулировать параметры технологических процессов производства продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Владеет способностью оценить необходимость корректировки основных характеристик технологических процессов производства продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
8.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции	Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Владеет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–

9.	<p>1. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы;</li> <li>– Этапы научно-исследовательских работ;</li> <li>– Методы оценки научно-технических результатов;</li> <li>– Информационное обеспечение научно-исследовательской работы;</li> <li>– Анализ результатов научно-исследовательской работы</li> </ul> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
10.	<p>1. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы;</li> <li>– Этапы научно-исследовательских работ;</li> <li>– Методы оценки научно-технических результатов;</li> <li>– Информационное обеспечение научно-исследовательской работы;</li> <li>– Анализ результатов научно-исследовательской работы</li> </ul> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	ПК-1.3. Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Владеет способностью контролировать процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
11.	Подготовка и защита отчета о прохождении			–	ПР-16 УО-1

	практики				
--	----------	--	--	--	--

\* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Учебно-методическим обеспечением учебной практики является основная и дополнительная литература, рекомендуемая руководителем ОП и руководителем практики (учебная литература; официальные, справочно-библиографические, периодические и специализированные издания, интернет - ресурсы, пакеты прикладных программ, программное обеспечение), соответствующие направлению подготовки бакалавр/магистр/специалиста.

### *Основная литература*

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04506-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229874> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-394-04337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277586> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Научные основы информационно-моделирующих систем в науке, образовании, технологии продуктов питания / В. И. Тужилкин, С. М. Петров, Н. М. Подгорнова, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276623> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Васюкова, А. Т. Кухня казаков Дона: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : учебное пособие / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов. — Москва : Дашков и К, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-394-05005-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276938> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04281-2. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL:  
<https://e.lanbook.com/book/277589> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим  
доступа: для авториз. пользователей.

### **8. Дополнительная литература**

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с. (4 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

2. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

3. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с. (2 экз.)

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

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с. (1 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

6. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О.А. Ковалев. 2019, 444 с.

<https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/obshchaya-tekhnologiya-pererabotki-syrya-zhivotnogo-proiskhozhdeniya-myaso-moloko/>



**Перечень информационных технологий, используемых при  
проведении практики, включая перечень программного обеспечения и  
информационных справочных систем**

1. Образовательная платформа «Юрайт». Для вузов и ссузов <https://urait.ru/>
2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru/>
3. Информационно-правовой портал «Гарант.Ру» <https://www.garant.ru/>
4. Официальный сайт Правительства Приморского края <https://primorsky.ru/>
5. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» <http://ecsocman.hse.ru/>
6. Программное обеспечение серии «1С» <https://1c.ru/>
7. Научная электронная библиотека <https://www.elibrary.ru>
8. Федеральная служба государственной статистики <https://rosstat.gov.ru/>
9. Официальный сайт российской консалтинговой компании «Эксперт Системс», специализирующаяся на комплексных решениях для развития бизнеса, разработчик программы Project Expert <https://www.expert-systems.com/>
10. Онлайн сервис для проведения экспресс-анализа финансового состояния предприятия FinAnalysis Service <https://www.expert-systems.com/financial/finAnalysis/>
11. Официальный сайт Федеральной налоговой службы РФ <https://www.nalog.gov.ru>

**10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения учебной практики материально-технической базой являются учебные корпуса ДВФУ, организации различных форм собственности, производственно-экономические и аналитические службы (отделы) организаций различных видов деятельности и форм собственности, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для организации самостоятельной работы студентам доступно следующее лабораторное оборудование и/или специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Специализированные кабинеты (адрес, номер, тип)	Наименование	Программное обеспечение, количество посадочных
---	--------------	--

кабинет)	оборудования	мест
<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М 311.</p> <p>М311 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Аналитическое и технологическое оборудование (М311): Центрифуга молочная с нагревом ЦЛМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208a, объем 8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; PH-метр-милливольтметр со штативом pH-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л; плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3 (d-1.41) капиллярный стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.</p>	<p>Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p> <p>Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М621.</p> <p>М621- Учебная аудитория для выполнения проектных работ, проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Компьютерный класс: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>	<p>Учебная мебель на 17 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p>
<p>690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус А, ауд. А1017.</p> <p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы аспирантов.</p>	<p>Оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 15 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox - 1 шт. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C – 1 шт.</p>	<p>Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью (посадочных мест – 15)</p>



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)  
**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА**  
**«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Научно-исследовательская работа**  
**(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)**

*Направление подготовки*  
*19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*  
*Программа бакалавриата*  
*Технология и управление в секторе HoReCa*

Владивосток  
2023

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Целью учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является приобретение знаний об организации, методах и способах проведения научно-исследовательской деятельности, получение и развитие первичных навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, а также развитие творческого и аналитического мышления, расширение научного кругозора.

## **2. ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» являются:

- формирование у студентов общих представлений о принципах планирования, организации и осуществления научных исследований;
- получение опыта проведения научных исследований в сфере профессиональной деятельности;
- установление и укрепление связей между научно-исследовательской и учебно-воспитательной работой студентов, возможности использования научных исследований в качестве средства совершенствования и повышения качества образовательного процесса;
- знакомство и привлечение студентов к участию в научных проектах Передовой инженерной школы «Институт биотехнологии, биоинженерии и пищевых систем» (ПИШ ИББиПС);
- формирование навыков коллективной научно-исследовательской работы, взаимодействия с другими исследователями и научными группами.

## **3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Учебная практика «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на приобретение первичных навыков научно-исследовательской работы в сфере профессиональной деятельности, по учебному плану входит в Блок 2 «Практика» и относится к обязательной части, в соответствии с графиком учебного процесса реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Для успешного прохождения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» у обучающихся должны быть сформированы

следующие предварительные компетенции: ПК-1.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-1.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, ПК-1.3 Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-2.1 Моделирует технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства, ПК-2. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций, ПК-2.3 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-5.1 Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-5.2 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-5.3 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-6.1 Проводит сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований, ПК-6.2 Осуществляет обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний, ПК-6.3 Внедряет результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы проектной деятельности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Математика», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Основы биотехнологии», «Биоинформатика», «Проектный практикум», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов, Физиологические основы питания различных групп населения, Основы технологии продукции индустрии питания, Методы и организация научных исследований в

индустрии питания, Особенности технологии ресторанной продукции, Технология продукции и организация специальных видов питания, Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции.

В результате прохождения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для последующего освоения таких дисциплин, как Проектный практикум, Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки, Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa, Проектирование предприятий индустрии питания, Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР, а также прохождения производственных практик «Научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», а также для выполнения и защиты курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

#### **4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Тип учебной практики: Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: рассредоточенная.

Время проведения: 3 курс, 6 семестр.

Местом проведения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» являются учебные и научно-исследовательские лаборатории / центры и другие структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющие научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор

мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В результате прохождения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции.

Профессиональные компетенции обучающихся и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения)
Технологический	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
			Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции
			Владеет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства	Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов



		продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
		ПК-1.3. Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Технологический	ПК-2 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Моделирует технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает принципы моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ
			Умеет моделировать технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации производства
			Владеет навыками разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

		<p>ПК-2.2. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p>Знает основы проектирования производства, технологических линий, цехов, участков и системы автоматизированного проектирования</p>
			<p>Умеет применять систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>
			<p>Владеет навыками использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>
		<p>ПК-2.3 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового</p>	<p>Знает пути повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства</p>
			<p>Умеет составлять предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства</p>
			<p>Владеет способностью реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового</p>

		изготовления и специализированных пищевых продуктов	пищевых продуктов
Проектны й	ПК-5 Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает специфику размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест
			Умеет разрабатывать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК-5.2. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет способностью провести техническое оснащение и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			Знает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			Умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			Владеет методами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Научно-исследовательский	ПК-6 Проведение научно-	ПК-6.1. Проводит сбор, обработку, анализ и обобщение	Знает требования к проведению научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок

	исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы	передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований	Умеет проводить сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований
			Владеет способностью анализировать и обобщать передовой опыт в соответствующей области исследований
		ПК-6.2. Осуществляет обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний	Знает методы обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний
			Умеет применять методы обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний
			Владеет способностью анализировать и обобщать результаты экспериментов и исследований
		ПК-6.3. Внедряет результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями	Знает методику проведения патентного поиска
Умеет составлять заявки на изобретения, полезные модели и промышленные образцы			
Владеет способностью внедрять в производство результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями			

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Общая трудоемкость учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» составляет 3 зачетных единицы, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма контроля
4.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
5.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)	8	Дневник прохождения практики. Собеседование

		<p>Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы;</li> <li>– Этапы научно-исследовательских работ;</li> <li>– Методы оценки научно-технических результатов;</li> <li>– Информационное обеспечение научно-исследовательской работы;</li> <li>– Анализ результатов научно-исследовательской работы</li> </ul>	10	Дневник прохождения практики. Конспект
		Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия	6	Дневник прохождения практики. Эссе
		Разработка проекта научного исследования (обоснование его актуальности, предмета, объекта, проблемы, целей и задач)	12	Дневник прохождения практики. Проект научного исследования
		Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	52	Дневник прохождения практики. Научный доклад
6.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
<b>Итого</b>			<b>108</b>	

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на учебной практике «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;

- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;

- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

- работа над проектом;

- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;

- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

**8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ),  
включая перечень форм оценивания, применяемых на различных  
этапах формирования компетенций в ходе выполнения заданий  
по учебной практике «Научно-исследовательская работа  
(получение первичных навыков научно-исследовательской работы)»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия	ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и	Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–

	<p>3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	<p>готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции</p>		
			<p>Владеет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	<p>–</p>
<p>2</p>	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	<p>–</p>

3	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-1.3. Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–
			<p>Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет способностью контролировать процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–
4	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-2.1. Моделирует технологические процессы производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации и производства, разработки новых технологий и технологиче</p>	<p>Знает принципы моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–
			<p>Умеет моделировать технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов в целях оптимизации производства</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет навыками разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–



		ских схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
5	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте	ПК-2.2. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	Знает основы проектирования производства, технологических линий, цехов, участков и системы автоматизированного проектирования	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Умеет применять систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
			Владеет навыками использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–

		организаций			
6	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований.</p> <p>Работа в научном проекте</p>	ПК-2.3 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости и	Знает пути повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
		производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости и	Умеет составлять предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
		а продукция, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет способностью реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–

7	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-5.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает специфику размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–
			<p>Умеет разрабатывать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет способностью провести техническое оснащение и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–
8	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-5.2. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–
			<p>Умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9</p>	–

		изготовления и специализированных пищевых продуктов	пищевых продуктов		
			Владеет методами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 УО-3 ПР-3 ПР-9	–
9	<p>1. Лекции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы;</li> <li>– Этапы научно-исследовательских работ;</li> <li>– Методы оценки научно-технических результатов;</li> <li>– Информационное обеспечение научно-исследовательской работы;</li> <li>– Анализ результатов научно-исследовательской работы</li> </ul> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	ПК-5.3. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает перечень и структуру нормативной документации	УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Умеет оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–
			Владеет способностью составлять и оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9	–

<b>10</b>	<p>1. Лекции: – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы</p> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-6.1. Проводит сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований</p>	<p>Знает требования к проведению научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Умеет проводить сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
			<p>Владеет способностью анализировать и обобщать передовой опыт в соответствующей области исследований</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	–
<b>11</b>	<p>1. Лекции: – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-исследовательской работы</p> <p>2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия</p> <p>3. Разработка проекта научного исследования</p> <p>4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте</p>	<p>ПК-6.2. Осуществляет обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний</p>	<p>Знает методы обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	
			<p>Умеет применять методы обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	
			<p>Владеет способностью анализировать и обобщать результаты экспериментов и исследований</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	
<b>12</b>	<p>1. Лекции: – Фундаментальные и прикладные научно-исследовательские работы; – Этапы научно-исследовательских работ; – Методы оценки научно-технических результатов; – Информационное обеспечение научно-исследовательской работы; – Анализ результатов научно-</p>	<p>ПК-6.3. Внедряет результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями</p>	<p>Знает методику проведения патентного поиска</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	
			<p>Умеет составлять заявки на изобретения, полезные модели и промышленные образцы</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	
			<p>Владеет способностью внедрять в производство результаты исследований и разработок в</p>	<p>УО-3 ПР-3 ПР-7 ПР-9</p>	

	исследовательской работы 2. Ознакомление с научными проектами ПИШ ИББиПС (презентация), выбор проекта для участия 3. Разработка проекта научного исследования 4. Презентация научного проекта исследований. Работа в научном проекте		соответствии с установленными полномочиями		
13	Подготовка и защита отчета о прохождении практики			–	ПР-16 УО-1

\* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

## **9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### *Основная литература*

1. Афанасьев, В.В. Методология и методы научного исследования: учебное пособие для вузов / В.В. Афанасьев, О.В. Грибкова, Л.И. Уколова. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 154 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/514435>

2. Горелов, Н.А. Методология научных исследований: учебник и практикум для вузов / Н.А. Горелов, О.Н. Кораблева, Д.В. Круглов. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 390 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/531217>

3. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования / В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=14561>

4. Мокий, В.С. Методология научных исследований. Трансдисциплинарные подходы и методы: учебное пособие для вузов / В.С. Мокий, Т.А. Лукьянова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. – 229 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/515431>

5. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: В 2 частях. Часть 1. Теоретические основы товароведения / М.А. Николаева. - М.: Норма : ИНФРА-М, 2022. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399993>

6. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник: В 2 частях. Часть 2: Товарная экспертиза / М.А. Николаева. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - Режим доступа:

<https://znanium.com/catalog/document?id=398320>

7. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник для бакалавров / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова [и др.]; под ред. д.х.н., проф. Т.И. Чалых, к.т.н., доц. Н.В. Умалёновой. - 3-е изд., стер. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 760 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=395877>

8. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова [и др.]; под ред. докт. техн. наук, проф. Л. Г. Елисеевой. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 949 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358252>

### *Дополнительная литература*

1. Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров: учебно-практическое пособие / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; под общ. ред. проф. С.А. Вилковой. - 3-е изд., стер. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 498 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358401>

2. Вытовтов, А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 576 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=368165#bib>

3. Губа, Е.Н. Товароведение, экспертиза и оценка силикатных и древесно-мебельных товаров: учебное пособие / Е.Н. Губа, М.В. Гусева. – М.: ИНФРА-М, 2019. - 213 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=348365>

4. Данильчук, Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2022. - 176 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399478>

5. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2018. - 374 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=276584>

6. Еремеева, Н.В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: продовольственные и непродовольственные товары: практикум / Н.В. Еремеева, Т.Ю. Дуборасова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 108 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=353604>

7. Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для вузов / С.Л. Калачев. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2021. – 470 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/book/teoreticheskie-osnovy-tovarovedeniya-i-ekspertizy-463732>

8. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока

и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 6-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 328 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=279505>

9. Колобов, С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей / С.В. Колобов, О.В. Памбухчианц. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 400 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=129071>

10. Красильникова, Е.В. Товарная информация в таможенных целях: учебное пособие / Е.В. Красильникова, Л.В. Кучинская. - М.: РИО Российской таможенной академии, 2018. - 108 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=388642>

11. Криштафович, Д.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле вкусовых товаров: практикум / Д.В. Криштафович. - М.: РИО Российской таможенной академии, 2020. - 154 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=387271>

12. Криштафович, Д.В. Товароведение и экспертиза в таможенном деле зерномучных товаров: практикум / Д.В. Криштафович. - М.: РИО Российской таможенной академии, 2020. - 136 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=388667>

13. Куклина, Е.Н. Организация самостоятельной работы студента: учебное пособие для вузов / Е.Н. Куклина, М.А. Мазниченко, И.А. Мушкина. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 235 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/513809>

14. Меньшикова, В.К. Товароведение и экспертиза строительных и мебельных товаров: в 2 ч. Ч. 1. Товароведение и экспертиза строительных материалов и изделий: учебное пособие / В.К. Меньшикова, Е.А. Демакова. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2020. - 124 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=380210>

15. Методология проектной деятельности инженера-конструктора: учебное пособие для вузов / А.П. Исаев [и др.]; под ред. А.П. Исаева, Л.В. Плотникова, Н.И. Фомина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2023. - 211 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/515125>

16. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИНФРА-М, 2020. - 461 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=352239>

17. Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго. - М.: ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. - 304 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=400307>

18. Нилова, Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2022. - 448 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399476>



19. Панова, А.В. Товароведение в таможенном деле: учебное пособие / А.В. Панова. - М.: ИНФРА-М, 2022. - 214 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=360058>
20. Петрище, Ф.А. Товароведение строительных товаров: учебное пособие / Ф.А. Петрище, М.А. Черная. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 208 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354375>
21. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / Е.Ю. Райкова. - 3-е изд., стер. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 412 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358586>
22. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: словарь-справочник / Под общ. ред. д.т.н., проф. С.А. Вилковой. - 5-е изд., стер. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 264 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358385>
23. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров: учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, С.И. Бадаева, М.В. Блиева, Р.М. Алагирова; под общ. ред. проф. И.Ш. Дзахмишевой. - 7-е изд, стер. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 344 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358439>
24. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 3-е изд., стер. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 666 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358521>
25. Тыщенко, Е.А. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары: учебное пособие / Е.А. Тыщенко, В.П. Ермакова, В.М. Позняковский. - М.: ИНФРА-М, 2023. - 394 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=415280>
26. Федорова, М.А. Формирование учебной самостоятельной деятельности студентов: учебное пособие для вузов / М.А. Федорова. - М.: Издательство Юрайт, 2021. - 331 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/476481>
27. Ходыкин, А.А. Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха: учебник для бакалавров / А.А. Ходыкин, А.П. Ходыкин. - 4-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 352 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358426>
28. Чебакова, Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355069>

***Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети  
«Интернет»***

1. База правовой информации КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. - Режим доступа: <http://libgost.ru/>
3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. - Режим доступа: <http://g-ost.ru/>
4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. - Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>
5. Информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ. - Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
6. Научная электронная библиотека. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
7. Федеральный институт промышленной собственности. - Режим доступа: <http://www1.fips.ru/>
8. Codex Alimentarius. International Food Standards. - Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/>

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения учебной практики «Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)» материально-технической базой являются учебные и научно-исследовательские лаборатории / центры и другие структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющие научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа и организации самостоятельной работы студентам доступны следующие специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского	Комплект учебной мебели (столы и стулья). Ученическая доска. Мультимедийное	

<p>типа, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус G, каб. G302)</p>	<p>оборудование: Экран проекционный ScreenLine Trim White Ice 50 см черная кайма сверху, размер рабочей области 236x147 см. Документ-камера Avervision CP355AF ЖК-панель 47", Full HD, LG M4716 CCBA. Мультимедийный проектор, Mitsubishi EW330U, 3000 ANSI Lumen, 1280x800. Сетевая видекамера Multipix MP-HD718</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус L, каб. L305)</p>	<p>Комплект лабораторной мебели (столы и стулья). Специализированное лабораторное оборудование: Аквадистиллятор ДЭ-4, анализатор влажности, анализатор Лактан, баня термостатирующая, весы AD-5, весы ВЛТЭ-500, индикатор деформации клейковины, калориметр КФК-3, рефрактометр, рН-метр-213, рН-метр /иономер ИТАН, титратор Эксперт 006, шкаф сушильный, баня водяная ЛАБ-ТБ-6/24/Loip-LB-162, миксер BOSCH MFQ 1961, печь СВЧ ЛДЖ, холодильник Бломберг, центрифуга, шкаф вытяжной химический ШВ-Се1500н, шкаф для химреактивов ШР-900-2, гомогенизатор, спектрофотометр, микроскоп Олимпус Оптикал, микроскоп Биомед, микроскоп Микромед 1 вар. 2-20 и др.</p>	
<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, корпус А, каб. А1007 (А1042))</p>	<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ДВФУ. Комплекты учебной мебели (столы и стулья). Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 115 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia</p>	

	<p>FlipBox. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C). Полноцветный копир-принтер-сканер Xerox WorkCentre 7530 (WC7530CPS). Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>	
--	--	--



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)  
**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА**  
**«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Технологическая практика

*Направление подготовки*

*19.03.04 технология продукции и организация общественного питания*

*Программа бакалавриата*

*Технология и управление в секторе horeca*

Владивосток  
2023

## **2. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целью производственной практики «Технологическая практика» является закрепление, углубление и дополнение полученных теоретических знаний в области проектирования и производства продовольственных и непродовольственных товаров и влияния отдельных технологических операций на формирование их качества и безопасности, а также приобретение практических навыков управления качеством и безопасностью товаров на всех этапах их жизненного цикла.

## **2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики «Технологическая практика» являются:

- сбор материала с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности для решения стандартных задач профессиональной деятельности;
- знакомство с основным технологическим оборудованием, технологическими процессами и с требованиями техники безопасности;
- ознакомление с поставщиками сырья и вспомогательных материалов; участие в проведении входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, ознакомление с условиями и сроками его хранения;
- изучение влияния основных технологических операций производства на формирование качества полуфабрикатов и готовых изделий; выявление причин возникновения дефектов при переработке сырья в полуфабрикаты и полуфабрикатов в готовые изделия;
- ознакомление с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе.

## **3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Производственная практика (Технологическая практика) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на формирование практических навыков, а также на приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области технологии и управления в секторе HoReCa, предусмотрена учебным планом по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» входит в блок 2 «Практики», часть, формируемую участниками

образовательных отношений, является обязательным этапом обучения бакалавра, специализирующегося в области технология продукции и организация общественного питания, реализуется в 6 семестре 3 курса.

Для успешного прохождения производственной практики «Технологическая практика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ПК-1.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-1.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, ПК-1.3 Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-2.1 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-2.2 Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций, ПК-2.3 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение

производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-5.1 Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-5. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-5.3 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы проектной деятельности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Математика», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Основы биотехнологии», «Биоинформатика», «Проектный практикум», «Организация и управление коммерческой деятельностью», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов, Физиологические основы питания различных групп населения, Основы технологии продукции индустрии питания, Методы и организация научных исследований в индустрии питания, Особенности технологии ресторанной продукции, Технология продукции и организация специальных видов



питания, Технохимический контроль и основы дегустационного анализа пищевой продукции.

В результате прохождения производственной практики «Технологическая практика» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для последующего освоения таких дисциплин, как Проектный практикум, Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки, Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa, Проектирование предприятий индустрии питания, Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР, а также прохождения производственных практик «Научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», а также для выполнения и защиты курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

#### **4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Тип производственной практики: Технологическая практика.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная (путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени в неделях).

Время проведения: 3 курс, 6 семестр.

Местом проведения производственной практики «Технологическая (проектно-технологическая) практика» являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества потребительских товаров на всех этапах их обращения на рынке и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## 5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общепрофессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по практике ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3

Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-1. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции  Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции  Владеет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов  Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства

		продукции общественного питания массового изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ПК-1.3 Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Владеет способностью контролировать процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2 Способен к оперативному управлению производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-2.1 Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	Знает методы осуществления организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой
		Умеет применять методы осуществления организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой
		Владеет методами осуществления организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой
	ПК-2.2 Осуществляет организационное и технологические обеспечение производства биотехнологической продукции	Знает способы организационного и технологического обеспечения производства биотехнологической продукции
		Умеет применять способы
		организационного и технологического обеспечения производства биотехнологической продукции Владеет способами организационного и

		технологического обеспечения производства биотехнологической продукции
	ПК-2.3 Осуществляет управление испытаниями и безопасностью, прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	Знает методы управления испытаниями и безопасностью, прослеживаемостью производства биотехнологической продукции
		Умеет применять методы управления испытаниями и безопасностью, прослеживаемостью производства биотехнологической продукции
		Владеет методами управления испытаниями и безопасностью, прослеживаемостью производства биотехнологической продукции
ПК-5 Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.1 Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает специфику размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест
	ПК-5.2 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Умеет разрабатывать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Владеет способностью провести техническое оснащение и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Знает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и

	пищевых продуктов	специализированных пищевых продуктов
		Владеет методами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-5.3 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает перечень и структуру нормативной документации
		Умеет оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Владеет способностью составлять и оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
2.	Основной	Ознакомление с организационно-	8	Дневник

		управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)		прохождения практики. Собеседование. Индивидуальное задание
		Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации): – Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью товаров в процессе их производства; – Контроль качества и безопасности готовых изделий; – Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга	54	
		Анализ деятельности объекта практики	10	
		Выполнение индивидуального задания	16	
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
<b>Итого</b>			<b>108</b>	

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение

необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на производственной практике «Технологическая практика»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;

- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;

- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

- работа над проектом;

- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;

другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

## **8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ), включая перечень форм**

**оценивания, применяемых на различных этапах формирования**

**компетенций в ходе выполнения заданий по производственной практике**

**«Технологическая практика»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация

1.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации;</li> <li>– Характеристика сырьевой базы;</li> <li>– Управление качеством и безопасностью товаров в процессе их производства;</li> <li>– Контроль качества и безопасности готовых изделий;</li> <li>– Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга</li> </ul> <p>3. Анализ деятельности объекта практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации и рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<p>Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	УО-1 ПР-15	–
2.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного</p>	<p>ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства</p>	<p>Знает технологические параметры и режимы производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	УО-1 ПР-15	–



	<p>подразделения) 2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации): – Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью товаров в процессе их производства; – Контроль качества и безопасности готовых изделий; – Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга 3. Анализ деятельности объекта практики 4. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ва продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	УО-1 ПР-15	–
3.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации): – Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством</p>	<p>ПК-1.3. Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства</p>	<p>Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет способностью контролировать процесс производства</p>	УО-1 ПР-15	–

	<p>и безопасностью товаров в процессе их производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Контроль качества и безопасности готовых изделий;</li> <li>– Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга</li> </ul> <p>3. Анализ деятельности объекта практики 4. Выполнение индивидуального задания</p>		<p>продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		
4.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации;</li> <li>– Характеристика сырьевой базы;</li> <li>– Управление качеством и безопасностью товаров в процессе их производства;</li> <li>– Контроль качества и безопасности готовых изделий;</li> <li>– Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга</li> </ul> <p>3. Анализ деятельности объекта практики 4. Выполнение индивидуального задания</p>	<p>ПК-2.1. Моделирует технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации и производства, разработки новых технологий и технологических схем производства</p>	<p>Знает принципы моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Умеет моделировать технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов в целях оптимизации производства</p>	УО-1 ПР-15	–
			<p>Владеет навыками разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	УО-1 ПР-15	–

		общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации;</li> <li>– Характеристика сырьевой базы;</li> <li>– Управление качеством и безопасностью товаров в процессе их производства;</li> <li>– Контроль качества и безопасности готовых изделий;</li> <li>– Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга</li> </ul> <p>3. Анализ деятельности объекта практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	ПК-2.2. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	Знает основы проектирования производства, технологических линий, цехов, участков и системы автоматизированного проектирования	УО-1 ПР-15	–
			Умеет применять систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	УО-1 ПР-15	–

		проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций			
б.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации;</li> <li>– Характеристика сырьевой базы;</li> <li>– Управление качеством и безопасностью товаров в процессе их производства;</li> <li>– Контроль качества и безопасности готовых изделий;</li> <li>– Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга</li> </ul> <p>3. Анализ деятельности объекта практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	ПК-2.3 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности и продукции, направленных на рациональное использование сырья, материалов, сокращение расходов	Знает пути повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства	УО-1 ПР-15	–
			Умеет составлять предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства	УО-1 ПР-15	–
			Владеет способностью реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства	УО-1 ПР-15	–

		безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
7.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации): – Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации; – Характеристика сырьевой базы; – Управление качеством и безопасностью товаров в процессе их производства; – Контроль качества и безопасности готовых изделий; – Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга 3. Анализ деятельности объекта практики	ПК-5.1. Разрабатывает план размещения оборудования, техническое оснащение и организации рабочих мест в рамках принятой в организации и технологии производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает специфику размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест	УО-1 ПР-15	–
			Умеет разрабатывать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	–
			Владеет способностью провести техническое оснащение и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	–

	4. Выполнение индивидуального задания		пищевых продуктов		
8.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации;</li> <li>– Характеристика сырьевой базы;</li> <li>– Управление качеством и безопасностью товаров в процессе их производства;</li> <li>– Контроль качества и безопасности готовых изделий;</li> <li>– Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга</li> </ul> <p>3. Анализ деятельности объекта практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	ПК-5.2. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	–
			Умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	–
			Владеет методами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства	УО-1 ПР-15	–

			продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
9	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Выполнение производственных заданий (сбор, обработка и систематизация информации):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристика ассортимента выпускаемых товаров, принципы его управления, обновления, оптимизации;</li> <li>– Характеристика сырьевой базы;</li> <li>– Управление качеством и безопасностью товаров в процессе их производства;</li> <li>– Контроль качества и безопасности готовых изделий;</li> <li>– Работа отделов экспедиции, сбыта и маркетинга</li> </ul> <p>3. Анализ деятельности объекта практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания</p>	ПК-5.3. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает перечень и структуру нормативной документации	УО-1 ПР-15	
			Умеет оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	
			Владеет способностью составлять и оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	
	Подготовка и защита отчета о прохождении практики			–	ПР-16 УО-1

## 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

### *Список основной литературы*

1. Блинова, О.А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Блинова. — Электрон. дан. — Самара: 2018. — 248 с. <https://e.lanbook.com/book/109452>.
2. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04281-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277589> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04506-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229874> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-394-04337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277586> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Научные основы информационно-моделирующих систем в науке, образовании, технологии продуктов питания / В. И. Тужилкин, С. М. Петров, Н. М. Подгорнова, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:



<https://e.lanbook.com/book/276623> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Васюкова, А. Т. Кухня казаков Дона: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : учебное пособие / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов. — Москва : Дашков и К, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-394-05005-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276938> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### ***Список дополнительной литературы***

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. — СПб.: Лань, 2012. — 621 с. (4 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

2. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — СПб.: ГИОРД, 2013. — 591 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

3. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — СПб.: Лань, 2013. — 172 с. (2 экз.)

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

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. — М.: Дели плюс, 2012. — 283 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. — СПб.: Профессия, 2010. — 719 с. (1 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

6. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О.А. Ковалев. 2019, 444 с.  
<https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/obshchaya-tekhnologiya-pererabotki-syrya-zhivotnogo-proiskhozhdeniya-myaso-moloko/>

#### ***Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем***

1. Образовательная платформа «Юрайт». Для вузов и ссузов  
<https://urait.ru/>

2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»  
<http://www.consultant.ru/>

3. Информационно-правовой портал «Гарант.Ру» <https://www.garant.ru/>

4. Официальный сайт Правительства Приморского края <https://primorsky.ru/>
5. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» <http://ecsocman.hse.ru/>
6. Программное обеспечение серии «1С» <https://1c.ru/>
7. Научная электронная библиотека <https://www.elibrary.ru>
8. Федеральная служба государственной статистики <https://rosstat.gov.ru/>
9. Официальный сайт российской консалтинговой компании «Эксперт Системс», специализирующаяся на комплексных решениях для развития бизнеса, разработчик программы Project Expert <https://www.expert-systems.com/>
10. Онлайн сервис для проведения экспресс-анализа финансового состояния предприятия FinAnalysis Service <https://www.expert-systems.com/financial/finAnalysis/>
11. Официальный сайт Федеральной налоговой службы РФ <https://www.nalog.gov.ru>

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ.ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения производственной практики материально-технической базой являются учебные корпуса ДВФУ, организации различных форм собственности, производственно-экономические и аналитические службы (отделы) организаций различных видов деятельности и форм собственности, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для организации самостоятельной работы студентам доступно следующее лабораторное оборудование и/или специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Специализированные кабинеты (адрес, номер, тип кабинет)	Наименование оборудования	Программное обеспечение, количество посадочных мест

<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М 311.</p> <p>М311 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Аналитическое и технологическое оборудование (М311): Центрифуга молочная с нагревом ЦЛМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208а, объем 8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; РН-метр-милливольтметр со штативом рН-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л; плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3 (d-1.41) капиллярный стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.</p>	<p>Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p> <p>Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М621.</p> <p>М621- Учебная аудитория для выполнения проектных работ, проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Компьютерный класс: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>	<p>Учебная мебель на 17 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p>
<p>690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус А, ауд. А1017.</p> <p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10) Аудитория для самостоятельной работы аспирантов.</p>	<p>Оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 15 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox - 1 шт. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C – 1 шт.</p>	<p>Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью (посадочных мест – 15)</p>



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДФУ)  
**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА**  
**«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Организационно-управленческая практика

*Направление подготовки*

*19.03.04 технология продукции и организация общественного питания*

*Программа бакалавриата*

*Технология и управление в секторе HoReCa*

Владивосток  
2023

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целью организационно-управленческой практики является знакомство со спецификой работы предприятий общественного питания; освоение навыков и умений по специальности; изучение структуры и особенностей производства; изучение структуры управления, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

## **2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами организационно-управленческой практики являются изучение:

- формы собственности предприятия;
- структурного построения предприятия, организации, правовых вопросов их деятельности;
- организации снабжения, складского, тарного и весового хозяйства, производства, торговой деятельности и обслуживания потребителей;
- торгово-технологического оборудования, весоизмерительных приборов, вычислительной техники, механизации и автоматизации производственных процессов;
- характеристики инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязи помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования;
- недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу;
- технико-экономической характеристики.

## **3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Производственная практика Организационно-управленческая практика является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 4-м курсе в 8 семестре, предусмотрена учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» входит в блок 2 «Практики», часть, формируемую участниками образовательных отношений, является обязательным этапом обучения бакалавра, специализирующегося в области технологии продукции и организации общественного питания.

Для успешного прохождения производственной практики «Организационно-управленческая практика» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ПК-3.1 Оценивает функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) предприятия питания, ПК-3.2 Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, ПК-3.3 Формирует

системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания, ПК-4.1 Организует контроль исполнения персоналом принятых решений, ПК-4.2 Организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия питания, ПК-4.3 Выявляет проблемы в системе контроля предприятия питания и определяет уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов), полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», Основы проектной деятельности, Цифровые технологии в профессиональной деятельности, Математика, Физика, Общая и неорганическая химия, Органическая химия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Физическая и коллоидная химия, Инструментальные методы исследования, Проектный практикум, Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки, Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa, Проектирование предприятий индустрии питания, Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР.

В результате прохождения производственной практики «Организационно-управленческая практика» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для последующего прохождения производственной практики «Преддипломная практика», а также для выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

#### **4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Тип производственной практики: Организационно-управленческая практика.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная (путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени в неделях).

Время проведения: 4 курс, 8 семестр.

Местом проведения производственной практики «Научно-исследовательская работа» являются учебные и научно-исследовательские лаборатории / центры и другие структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, осуществляющие научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## 5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общепрофессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по практике

Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-3. Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3.1. Оценивает функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>Знает функциональные требования к персоналу департаментов, служб, отделов предприятия питания</p> <p>Умеет оценить функциональные возможности персонала структурных подразделений предприятия питания</p> <p>Владеет умением управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания</p>
	ПК-3.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<p>Знает алгоритм деятельности подразделений предприятия питания</p> <p>Умеет планировать и корректировать текущую деятельность структурных подразделений предприятия питания</p> <p>Владеет способностью оперативно управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания</p>
	ПК-3.3. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p>Знает регламенты и стандарты предприятия питания</p> <p>Умеет формировать системы бизнес-процессов</p> <p>Владеет способностью управлять персоналом в рамках утвержденных регламентов</p>
ПК-4. Способен к оперативному управлению производством	ПК-4.1. Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения	<p>Знает методы контроля и оценки эффективности деятельности персонала</p> <p>Умеет организовать контроль исполнения персоналом принятых решений</p>

биотехнологической продукции для пищевой промышленности и	лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	Владеет способностью контролировать и проводить оценку эффективности деятельности структурных подразделений предприятия
	ПК-4.2 Осуществляет организационное и технологические обеспечение производства биотехнологической продукции	Знает требования к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений
		Умеет организовать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
		Владеет способностью контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	ПК-4.3 Осуществляет управление испытаниями и безопасностью, прослеживаемостью производства биотехнологической продукции	Знает методы определения уровня эффективности деятельности структурных подразделений предприятия питания
		Умеет выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания
Владеет навыками устранения проблем в системе контроля предприятия		

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 3 зачетных единиц, 108 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	2	
2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)	4	Дневник прохождения практики. Собеседование
		Сбор и изучение научно-технической	12	Дневник



		информации по теме научного исследования (работа с информационными справочными системами, Интернет-ресурсами, составление библиографического списка литературных источников)		прохождения практики. Индивидуальное задание
		Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования	8	
		Подбор инструментов и методов научного исследования	8	
		Проведение экспериментов и наблюдений	36	
		Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений	8	
		Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций	12	
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	12	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
<b>Итого</b>			<b>108</b>	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов на производственной практике «Организационноуправленческая практика»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;
- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения

практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;
- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- работа над проектом;
- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;

другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

**8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ), включая перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах формирования компетенций в ходе выполнения заданий по производственной практике «Организационно-управленческая практика»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования 3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования 4. Подбор инструментов и методов научного исследования 5. Проведение экспериментов и наблюдений 6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений 7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций	ПК-3.1. Оценивает функциональные возможности и персонала департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает функциональные требования к персоналу департаментов, служб, отделов предприятия питания	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Умеет оценить функциональные возможности персонала структурных подразделений предприятия питания	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Владеет умением управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
2.	1. Ознакомление с организационно-управлен-	ПК-3.2. Планирует	Знает алгоритм деятельности	УО-1 УО-3	–

	<p>ческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	<p>текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>подразделений предприятия питания</p>	<p>ПР-9 ПР-15</p>	
			<p>Умеет планировать и корректировать текущую деятельность структурных подразделений предприятия питания</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет способностью оперативно управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
3.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	<p>ПК-3.3. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания</p>	<p>Знает регламенты и стандарты предприятия питания</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Умеет формировать системы бизнес-процессов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>
			<p>Владеет способностью управлять персоналом в рамках утвержденных регламентов</p>	<p>УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15</p>	<p>–</p>

4.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	ПК-4.1. Организует контроль исполнения персоналом принятых решений	Знает методы контроля и оценки эффективности деятельности персонала	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Умеет организовать контроль исполнения персоналом принятых решений	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Владеет способностью контролировать и проводить оценку эффективности деятельности структурных подразделений предприятия	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования</p> <p>3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов научного исследования</p> <p>5. Проведение экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций</p>	ПК-4.2. Организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знает требования к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Умеет организовать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Владеет способностью контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–

	публикаций				
6.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме научного исследования 3. Обоснование актуальности научного исследования, определение целей, задач, объекта и предмета научного исследования 4. Подбор инструментов и методов научного исследования 5. Проведение экспериментов и наблюдений 6. Анализ научных данных, результатов экспериментов и наблюдений 7. Оформление результатов экспериментов и наблюдений в виде научных докладов и/или публикаций	ПК-4.3. Выявляет проблемы в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности и департаментов (служб, отделов)	Знает методы определения уровня эффективности деятельности структурных подразделений предприятия питания	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Умеет выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
			Владеет навыками устранения проблем в системе контроля предприятия	УО-1 УО-3 ПР-9 ПР-15	–
7.	Подготовка и защита отчета о прохождении практики			–	ПР-16 УО-1

## 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ.ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ

### *Список основной литературы*

1. Блинова, О.А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Блинова. — Электрон. дан. — Самара: 2018. — 248 с. <https://e.lanbook.com/book/109452>.
2. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иригина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-394-04281-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277589> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04506-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229874> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-394-04337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277586> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Научные основы информационно-моделирующих систем в науке, образовании, технологии продуктов питания / В. И. Тужилкин, С. М. Петров, Н. М. Подгорнова, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276623> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Васюкова, А. Т. Кухня казаков Дона: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : учебное пособие / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов. — Москва : Дашков и К, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-394-05005-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276938> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### *Список дополнительной литературы*

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. — СПб.: Лань, 2012. — 621 с. (4 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

2. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

3. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с. (2 экз.)

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

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с. (1 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

6. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О.А. Ковалев. 2019, 444 с.  
<https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/obshchaya-tekhnologiya-pererabotki-syrya-zhivotnogo-proiskhozhdeniya-myaso-moloko/>

***Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем***

1. Образовательная платформа «Юрайт». Для вузов и ссузов  
<https://urait.ru/>

2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»  
<http://www.consultant.ru/>

3. Информационно-правовой портал «Гарант.Ру» <https://www.garant.ru/>

4. Официальный сайт Правительства Приморского края  
<https://primorsky.ru/>

5. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» <http://ecsocman.hse.ru/>

6. Программное обеспечение серии «1С» <https://1c.ru/>

7. Научная электронная библиотека <https://www.elibrary.ru>

8. Федеральная служба государственной статистики  
<https://rosstat.gov.ru/>

9. Официальный сайт российской консалтинговой компании «Эксперт Системс», специализирующаяся на комплексных решениях для развития бизнеса, разработчик программы Project Expert <https://www.expert-systems.com/>

10. Онлайн сервис для проведения экспресс-анализа финансового состояния предприятия FinAnalysis Service <https://www.expert-systems.com/financial/finAnalysis/>

11. Официальный сайт Федеральной налоговой службы РФ <https://www.nalog.gov.ru>

## **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ.ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения производственной практики материально-технической базой являются учебные корпуса ДВФУ, организации различных форм собственности, производственно-экономические и аналитические службы (отделы) организаций различных видов деятельности и форм собственности, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

– оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;

– доступ к поисковым системам.

Для организации самостоятельной работы студентам доступно следующее лабораторное оборудование и/или специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Специализированные кабинеты (адрес, номер, тип кабинет)	Наименование оборудования	Программное обеспечение, количество посадочных мест
---	---------------------------	---



<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М 311.</p> <p>М311 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Аналитическое и технологическое оборудование (М311):          Центрифуга молочная с нагревом ЦЖМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208а, объем 8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; РН-метр-милливольтметр со штативом рН-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л; плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3 (d-1.41) капиллярный стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.</p>	<p>Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p> <p>Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М621.</p> <p>М621- Учебная аудитория для выполнения проектных работ, проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Компьютерный класс: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>	<p>Учебная мебель на 17 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p>
<p>690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус А, ауд. А1017.</p> <p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)          Аудитория для самостоятельной работы аспирантов.</p>	<p>Оборудование:          Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 15 шт.          Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox - 1 шт.          Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C – 1 шт.</p>	<p>Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью (посадочных мест – 15)</p>



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)  
**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА**  
**«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

*Направление подготовки*

*19.03.04 технология продукции и организация общественного питания*

*Программа бакалавриата*

*Технология и управление в секторе HoReCa*

Владивосток  
2023

## **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Целью производственной практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» является закрепление теоретических и развитие профессиональных знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе обучения, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности, а также сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

## **2 ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Задачами производственной практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» являются:

– закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности;

– адаптация студентов к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм, в том числе на и вне таможенной территории РФ;

– сбор, систематизация, обобщение и анализ материалов, необходимых для написания разделов выпускной квалификационной работы, апробация ее важнейших результатов и предложений.

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.

### **3. МЕСТО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОП**

Производственная практика Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров и направлена на формирование практических навыков, а также на приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности, предусмотрена учебным планом по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» входит в блок 2 «Практики», часть, формируемую участниками образовательных отношений, является обязательным этапом обучения бакалавра, специализирующегося в области технология продукции и организация общественного питания, в соответствии с графиком учебного процесса реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Для успешного прохождения производственной практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции: ПК-1.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-1.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие

требованиям технологической и эксплуатационной документации, ПК-1.3 Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-2.1 Моделирует технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства, ПК-2.2 Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций, ПК-2.3 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-3.1 Оценивает функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) предприятия питания, ПК-3.2 Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, ПК-3.3 Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания, ПК-4.1 Организует контроль исполнения персоналом принятых решений, ПК-4.2 Организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия питания, ПК-4.3 Выявляет проблемы в системе контроля предприятия питания и определяет уровни эффективности деятельности департаментов (служб, отделов), ПК-5.1 Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-5.2 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

пищевых продуктов, ПК-5.3 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, ПК-6.1 Проводит сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований, ПК-6.2 Осуществляет обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний, ПК-6.3 Внедряет результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями, полученные в результате изучения дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы экономической грамотности», «Основы проектной деятельности», «Основы цифровой грамотности», «Цифровые технологии в профессиональной деятельности», «Математика», «Физика», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Биохимия и пищевая химия», «Общая биология и микробиология», «Инструментальные методы исследования», «Основы биотехнологии», «Биоинформатика», «Проектный практикум», «Организация и управление коммерческой деятельностью», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», Особенности технологии продуктов и организации питания в странах Европы и Америки, Организация производства и обслуживания в предприятиях индустрии питания сектора HoReCa, Проектирование предприятий индустрии питания, Технология хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, Технологические особенности производства и организации питания народов стран АТР.

В результате прохождения производственной практики «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа» у обучающихся должны быть сформированы умения и навыки, необходимые для подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

#### **4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Тип производственной практики: Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма проведения: дискретная (путем выделения в графике учебного процесса непрерывного периода учебного времени в неделях).

Время проведения: 4 курс, 8 семестр.

Местом проведения производственной практики «Преддипломная

практика, в том числе научно-исследовательская работа» являются структурные подразделения ДВФУ и организаций-партнеров, а также организации различных форм собственности и организационно-правового статуса, в том числе на и вне таможенной территории РФ, осуществляющие оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества потребительских товаров на всех этапах их обращения на рынке и/или научно-исследовательскую деятельность и обладающие необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики согласуется с требованием их доступности для данных обучающихся и практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

## **5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Профессиональные компетенции студентов, индикаторы их достижения и результаты обучения по практике

Код и наименование универсальной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-1 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции
		Владеет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового	Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<p>Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>
	ПК-1.3. Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Владеет способностью контролировать процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
ПК-2 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1. Моделирует технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Знает принципы моделирования технологических процессов на база стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Умеет моделировать технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов в целях оптимизации производства</p> <p>Владеет навыками разработки новых технологий и технологических схем производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	ПК-2.2. Проводит расчеты для проектирования производства продукции общественного питания	Знает основы проектирования производства, технологических линий, цехов, участков и системы автоматизированного проектирования



	массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	Умеет применять систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
	Владеет навыками использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	
	ПК-2.3 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает пути повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства
	Умеет составлять предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства	
	Владеет способностью реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-3. Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-3.1. Оценивает функциональные возможности персонала департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает функциональные требования к персоналу департаментов, служб, отделов предприятия питания  Умеет оценить функциональные возможности персонала структурных подразделений предприятия питания

		Владеет умением управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания
	ПК-3.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает алгоритм деятельности подразделений предприятия питания
		Умеет планировать и корректировать текущую деятельность структурных подразделений предприятия питания
		Владеет способностью оперативно управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания
	ПК-3.3 Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Знает регламенты и стандарты предприятия питания
		Умеет формировать системы бизнес-процессов
		Владеет способностью управлять персоналом в рамках утвержденных регламентов
ПК-4 Способен к оперативному управлению производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-4.1 Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства биотехнологической продукции	Знает методы контроля и оценки эффективности деятельности персонала
		Умеет организовать контроль исполнения персоналом принятых решений
		Владеет способностью контролировать и проводить оценку эффективности деятельности структурных подразделений предприятия
	ПК-4.2 Осуществляет организационное и технологическое обеспечение производства биотехнологической продукции	Знает требования к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений
		Умеет организовать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
		Владеет способностью контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений
	ПК-4.3 Осуществляет управление испытаниями и безопасностью, прослеживаемостью	Знает методы определения уровня эффективности деятельности структурных подразделений предприятия питания
		Умеет выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания

	производства биотехнологической продукции	Владеет навыками устранения проблем в системе контроля предприятия
ПК-5 Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает специфику размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест
		Умеет разрабатывать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Владеет способностью провести техническое оснащение и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-5.2. Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Владеет методами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ПК-5.3. Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических	Знает перечень и структуру нормативной документации Умеет оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового

	процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеет способностью составлять и оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-6 Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок по отдельным разделам темы	ПК-6.1. Проводит сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований	Знает требования к проведению научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок
		Умеет проводить сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований
		Владеет способностью анализировать и обобщать передовой опыт в соответствующей области исследований
	ПК-6.2. Осуществляет обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний	Знает методы обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний
		Умеет применять методы обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний
		Владеет способностью анализировать и обобщать результаты экспериментов и исследований
	ПК-6.3. Внедряет результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями	Знает методику проведения патентного поиска
		Умеет составлять заявки на изобретения, полезные модели и промышленные образцы
		Владеет способностью внедрять в производство результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц, 432 академических часов.

№	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудо-емкость (в часах)	Форма контроля
1.	Организационно-подготовительный	Вводный инструктаж по вопросам прохождения практики (определение базы практики, ее целей, задач, форм отчетности)	2	Дневник прохождения практики
		Ознакомление с базой практики и правилами внутреннего распорядка.	2	

		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте		
2.	Основной	Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)	8	Дневник прохождения практики. Собеседование
		Сбор и изучение научно-технической информации по теме выпускной квалификационной работы (работа с информационными справочными системами, Интернет-ресурсами, составление библиографического списка литературных источников)	50	Дневник прохождения практики. Индивидуальное задание
		Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования	30	
		Подбор инструментов и методов исследования	30	
		Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)	200	
		Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений	62	
		Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов	26	
3.	Отчетный	Подготовка отчета о прохождении практики	20	Отчет о прохождении практики. Дневник прохождения практики. Собеседование
		Защита отчета о прохождении практики	4	
<b>Итого</b>			<b>432</b>	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа 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.

Индивидуальное задание студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с

темой выпускной квалификационной работы.

Формы самостоятельной работы студентов на производственной практике «Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа»:

- ознакомление с правилами поведения обучающегося на рабочем месте в момент прохождения практики, правилами внутреннего распорядка во время прохождения практики, обязанностями и правами обучающегося во время прохождения практики, действиями обучающегося в случае получения производственной травмы;

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет-ресурсами;

- ознакомление с рекомендуемыми материалами для проведения практики, представленными на электронных носителях, в библиотеке ДВФУ;

- подготовка реферативных обзоров источников периодической литературы, опорных конспектов, заранее определенных руководителем практики;

- поиск информации по теме выданного индивидуального задания, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;

- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;

- работа над проектом;

- сбор и обработка информации для подготовки отчета о прохождении практики, его написание;

другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления

**1. 8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ  
(ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ),  
включая перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах  
формирования компетенций в ходе выполнения заданий  
по производственной практике «Преддипломная практика, в том числе  
научно-исследовательская работа»**

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Код и наименование индикатора достижения	Результаты обучения	Оценочные средства*	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения) 2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР 3. Обоснование актуальности и постановка	ПК-1.1. Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой	Знает параметры качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	УО-1 ПР-15	–
			Умеет осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического	УО-1 ПР-15	–

	<p>проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	<p>продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции</p> <p>Владеет навыками по управлению качеством и безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>—</p>
2.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и</p>	<p>ПК-1.2. Контролирует технологические параметры и режимы производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>Знает технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>—</p>
			<p>Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>—</p>
			<p>Владеет навыками контроля технологических параметров и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	<p>—</p>

	мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов				
3.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-1.3. Разрабатывает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	–
			Умеет проводить технический контроль и испытания готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	–
			Владеет способностью контролировать процесс производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	УО-1 ПР-15	–
4.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации,</p>	ПК-2.1. Моделирует технологические процессы производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных	Знает принципы моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ	УО-1 ПР-15	–
			Умеет моделировать технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов в целях оптимизации производства	УО-1 ПР-15	–
			Владеет навыками разработки новых технологий и технологических схем	УО-1 ПР-15	–



	<p>проведение экспериментов и наблюдений)          6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений          7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	<p>программ в целях оптимизации и производства, разработки новых технологий и технологических схем производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>		
5.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)          2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР          3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования          4. Подбор инструментов и методов исследования          5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)          6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений          7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	<p>ПК-2.2.          Проводит расчеты для проектирования производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения</p>	<p>Знает основы проектирования производства, технологических линий, цехов, участков и системы автоматизированного проектирования</p>	УО-1 ПР-15	—
			<p>Умеет применять систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	УО-1 ПР-15	—
			<p>Владеет навыками использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	УО-1 ПР-15	—

		нных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций			
6.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-2.3 Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства	Знает пути повышения эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства	УО-1 ПР-15	—
			Умеет составлять предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства	УО-1 ПР-15	—
			Владеет способностью реализовывать мероприятия по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производств	УО-1 ПР-15	—

		а продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		
7.	<p>1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)</p> <p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-3.1. Оценивает функциональные возможности и персонала департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Знает функциональные требования к персоналу департаментов, служб, отделов предприятия питания	УО-1 ПР-15	–
			Умеет оценить функциональные возможности персонала структурных подразделений предприятия питания	УО-1 ПР-15	–
			Владеет умением управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания	УО-1 ПР-15	–
8.	1. Ознакомление с организационно-управленческой структурой базы практики и изучение сферы деятельности (в целом и избранного структурного подразделения)	ПК-3.2. Планирует текущую деятельность департаментов (служб,	Знает алгоритм деятельности подразделений предприятия питания	УО-1 ПР-15	–

	<p>2. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>3. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>4. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>5. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>6. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>7. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	отделов) предприятия питания	<p>Умеет планировать и корректировать текущую деятельность структурных подразделений предприятия питания</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
			<p>Владеет способностью оперативно управлять текущей деятельностью подразделений предприятия питания</p>	<p>УО-1 ПР-15</p>	–
9.	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-3.3. Формирует системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	<p>Знает регламенты и стандарты предприятия питания</p>	<p>ПР-15</p>	–
			<p>Умеет формировать системы бизнес-процессов</p>	<p>ПР-15</p>	–
			<p>Владеет способностью управлять персоналом в рамках утвержденных регламентов</p>	<p>ПР-15</p>	–

10.	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-4.1. Организует контроль исполнения персоналом принятых решений	Знает методы контроля и оценки эффективности деятельности персонала	ПР-15	–
			Умеет организовать контроль исполнения персоналом принятых решений	ПР-15	–
			Владеет способностью контролировать и проводить оценку эффективности деятельности структурных подразделений предприятия	ПР-15	–
11	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-4.2. Организует контроль соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений	Знает требования к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений	ПР-15	
			Умеет организовать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	ПР-15	
			Владеет способностью контролировать соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений	ПР-15	

12	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-4.3. Выявляет проблемы в системе контроля предприятия питания и определение уровня эффективности деятельности и департаментов (служб, отделов)	Знает методы определения уровня эффективности деятельности структурных подразделений предприятия питания	ПП-15	
			Умеет выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания	ПП-15	
			Владеет навыками устранения проблем в системе контроля предприятия	ПП-15	
13	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	ПК-5.1. Разрабатывает план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства общественного питания	Знает специфику размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест	ПП-15	
			Умеет разрабатывать план размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПП-15	
			Владеет способностью провести техническое оснащение и организацию рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПП-15	

14	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	<p>ПК-5.2.</p> <p>Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	ПП-15	
			<p>Умеет разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	ПП-15	
			<p>Владеет методами разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	ПП-15	
15	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной</p>	<p>ПК-5.3.</p> <p>Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке</p>	<p>Знает перечень и структуру нормативной документации</p>	ПП-15	

	<p>проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	<p>технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>			
			<p>Умеет оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПП-15</p>	
			<p>Владеет способностью составлять и оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПП-15</p>	
<b>16</b>	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации,</p>	<p>ПК-6.1. Проводит сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствии</p>	<p>Знает требования к проведению научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок</p>	<p>ПП-15</p>	
			<p>Умеет проводить сбор, обработку, анализ и обобщение передового отечественного и международного опыта в соответствующей области исследований</p>	<p>ПП-15</p>	



	<p>проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	<p>ющей области исследований</p>	<p>Владеет способностью анализировать и обобщать передовой опыт в соответствующей области исследований</p>	<p>ПП-15</p>	
17	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации, проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>	<p>ПК-6.2. Осуществляет обработку, анализ и обобщение результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний</p>	<p>Знает методы обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний</p>	<p>ПП-15</p>	
			<p>Умеет применять методы обработки, анализа и обобщения результатов экспериментов и исследований в соответствующей области знаний</p>	<p>ПП-15</p>	
			<p>Владеет способностью анализировать и обобщать результаты экспериментов и исследований</p>	<p>ПП-15</p>	
18	<p>1. Сбор и изучение научно-технической информации по теме ВКР</p> <p>2. Обоснование актуальности и постановка проблемы, определение целей, задач, объекта и предмета исследования</p> <p>3. Подбор инструментов и методов исследования</p> <p>4. Решение поставленной проблемы (сбор и систематизация информации,</p>	<p>ПК-6.3. Внедряет результаты исследований и разработок в соответствии и с установленными полномочиями</p>	<p>Знает методику проведения патентного поиска</p>	<p>ПП-15</p>	
			<p>Умеет составлять заявки на изобретения, полезные модели и промышленные образцы</p>	<p>ПП-15</p>	

	<p>проведение экспериментов и наблюдений)</p> <p>5. Обобщение и анализ литературных данных, материалов, результатов экспериментов и наблюдений</p> <p>6. Разработка рекомендаций, предложений и мероприятий по совершенствованию исследуемых процессов</p>		<p>Владеет способностью внедрять в производство результаты исследований и разработок в соответствии с установленными полномочиями</p>	<p>ПР-15</p>	
19	<p>Подготовка и защита отчета о прохождении практики</p>			<p>–</p>	<p>ПР-16 УО-1</p>

\* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), лабораторная работа (ПР-6); конспект (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); кейс-задача (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); разноуровневые задачи и задания (ПР-13); расчетно-графическая работа (ПР-14); индивидуальное задание (ПР-15); отчет по практике (ПР-16); и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

## 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Учебно-методическим обеспечением производственной практики является основная и дополнительная литература, рекомендуемая руководителем ОП и руководителем практики (учебная литература; официальные, справочно-библиографические, периодические и специализированные издания, интернет - ресурсы, пакеты прикладных программ, программное обеспечение), соответствующие направлению подготовки бакалавр/магистр/специалиста.

### *Список основной литературы*

1. Блинова, О.А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.А. Блинова. — Электрон. дан. — Самара: 2018. — 248 с. <https://e.lanbook.com/book/109452>.
2. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : учебник / А. С. Ратушный. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022.

- 336 с. — ISBN 978-5-394-04281-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277589> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : Дашков и К, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-394-04506-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229874> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/323585> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 3-е изд., стер. — Москва : Дашков и К, 2022. — 140 с. — ISBN 978-5-394-04337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/277586> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Научные основы информационно-моделирующих систем в науке, образовании, технологии продуктов питания / В. И. Тужилкин, С. М. Петров, Н. М. Подгорнова, Н. Д. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276623> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Васюкова, А. Т. Кухня казаков Дона: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : учебное пособие / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов. — Москва : Дашков и К, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-394-05005-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276938> (дата обращения: 01.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### *Список дополнительной литературы*

1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. — СПб.: Лань, 2012. — 621 с. (4 экз.)  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

2. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

3. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с. (2 экз.)

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

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с. (2 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с. (1 экз.)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

6. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) / О.А. Ковалев. 2019, 444 с.  
<https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/obshchaya-tekhnologiya-pererabotki-syrya-zhivotnogo-proiskhozhdeniya-myaso-moloko/>

***Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем***

1. Образовательная платформа «Юрайт». Для вузов и ссузов  
<https://urait.ru/>

2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»  
<http://www.consultant.ru/>

3. Информационно-правовой портал «Гарант.Ру» <https://www.garant.ru/>

4. Официальный сайт Правительства Приморского края  
<https://primorsky.ru/>

5. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент» <http://ecsocman.hse.ru/>

6. Программное обеспечение серии «1С» <https://1c.ru/>

7. Научная электронная библиотека <https://www.elibrary.ru>

8. Федеральная служба государственной статистики  
<https://rosstat.gov.ru/>

9. Официальный сайт российской консалтинговой компании «Эксперт Системс», специализирующаяся на комплексных решениях для развития бизнеса, разработчик программы Project Expert <https://www.expert-systems.com/>

10. Онлайн сервис для проведения экспресс-анализа финансового состояния предприятия FinAnalysis Service <https://www.expert-systems.com/financial/finAnalysis/>

11. Официальный сайт Федеральной налоговой службы РФ  
<https://www.nalog.gov.ru>

## 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики материально-технической базой являются учебные корпуса ДВФУ, организации различных форм собственности, производственно-экономические и аналитические службы (отделы) организаций различных видов деятельности и форм собственности, их основные средства, оборудование и техническое оснащение.

Минимальные требования к материально-техническому обеспечению:

- оборудованное рабочее место с компьютером и доступом в Интернет;
- доступ к поисковым системам.

Для организации самостоятельной работы студентам доступно следующее лабораторное оборудование и/или специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

Специализированные кабинеты (адрес, номер, тип кабинет)	Наименование оборудования	Программное обеспечение, количество посадочных мест
---	---------------------------	---

<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М 311.</p> <p>М311 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Аналитическое и технологическое оборудование (М311): Центрифуга молочная с нагревом ЦЖМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208а, объем 8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; РН-метр-милливольтметр со штативом рН-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л; плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3 (d-1.41) капиллярный стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.</p>	<p>Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p> <p>Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокмутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>690022, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс 10, ауд. М621.</p> <p>М621- Учебная аудитория для выполнения проектных работ, проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Компьютерный класс: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>	<p>Учебная мебель на 17 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).</p>
<p>690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус А, ауд. А1017.</p> <p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10) Аудитория для самостоятельной работы аспирантов.</p>	<p>Оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK – 15 шт. Интегрированный сенсорный дисплей Polymedia FlipBox - 1 шт. Копир-принтер-цветной сканер в e-mail с 4 лотками Xerox WorkCentre 5330 (WC5330C – 1 шт.</p>	<p>Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью (посадочных мест – 15)</p>