



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»**

Департамент пищевых наук и технологий



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Передовой  
инженерной школы «Институт  
биотехнологий, биоинженерии  
и пищевых систем»

\_\_\_\_\_  
Л.А. Текутьева  
«3» ноября 2022 г

## **СБОРНИК РАБОЧИХ ПРОГРАММ ПРАКТИК**

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
**Программа магистратуры Управление и организация деятельностью предприятий**  
**питания**

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) 2 года

Год начала подготовки 2022

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 от 14 августа 2020 г. №1028.

Сборник рабочих программ практик обсужден на заседании департамента пищевых наук и технологий протокол 1 от «29» сентября 2022 г.

Директор Департамента реализующего структурного подразделения Ершова Т.А.

Составители: к.т.н. доцент Ершова Т.А.

Владивосток  
2022

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Производственная практика. Педагогическая практика.
2. Производственная практика. Научно-исследовательская работа
3. Производственная практика. Технологическая практика
4. Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа
5. Производственная практика. Организационно-управленческая практика
6. Производственная практика. Проектная практика
7. 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»  
(ДВФУ)**

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

Департамент пищевых наук и технологий

УТВЕРЖДАЮ

Директор Передовой

инженерной школы «Институт  
биотехнологий, биоинженерии  
и пищевых систем»

Л.А. Текутьева

« 3 » ноября 2022 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика. Педагогическая практика)

Для направления подготовки

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Программа магистратуры Управление и организация деятельностью  
предприятий питания**

Владивосток  
2022

## ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ Производственная практика. Педагогическая практика

Целями педагогической практики магистрантов являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки в сфере педагогической деятельности;
- овладение практическими навыками подготовки и проведения учебных занятий со студентами юридических вузов, научно-методического обеспечения учебного процесса;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

### 1. ЗАДАЧИ Производственная практика. Педагогическая практика

Для достижения поставленных целей в ходе педагогической практики решаются следующие задачи:

- формирование у магистрантов представления о содержании обучения и документах планирования учебного процесса;
- практическое ознакомление с авторской методикой преподавания конкретной учебной дисциплины, входящей в учебный план вуза;
- изучение учебно-методической литературы, программного обеспечения по рекомендованным дисциплинам учебного плана;
- изучение современных образовательных технологий высшей школы, включая модульные и дистанционные технологии обучения;
- участие в работе методических секций и заседаний кафедр по вопросам учебно-методического характера;
- разработка магистрантами авторских методических материалов по проведению лекционных, семинарских и практических занятий и занятий в системе дистанционного обучения;
- непосредственное участие магистрантов в учебном процессе, включая проведение предусмотренных учебным планом аудиторных занятий;
- осуществление контроля качества усвоения учебного материала в ходе зачетов, экзаменов и проверки письменных работ;
- проведение социолого-педагогического исследования.

### 2. МЕСТО Производственная практика. Педагогическая практика В СТРУКТУРЕ ОП

Педагогическая практика относится к Блоку 2 «ПРАКТИКА» обязательной части проводится в 1 семестре. Педагогическая практика магистрантов представляет собой разновидность производственной практики и является составной частью подготовки магистра. Педагогическая практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения магистрантами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника на всех этапах обучения. Педагогическая практика базируется:

- на освоении дисциплин общенаучного цикла основной образовательной программы магистратуры;
- на освоении дисциплин профессионального цикла;
- на «выходных» знаниях и умениях, полученных в ходе освоения образовательных программ первого уровня высшего образования.

### 3. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ Производственная практика. Педагогическая практика

Местом проведения педагогической практики являются осуществляющие подготовку магистров Департамент пищевых наук и технологий школы биомедицины ДВФУ (далее- университет), а также кафедры других вузов г. Владивостока, с которыми у университета существуют договорные отношения.

Сроки проведения практики устанавливаются учебным планом и календарным учебным графиком. Время выполнения предусмотренных программой практики работ и мероприятий согласуется между университетом и связанными с ней договорными отношениями вузами и отражается в индивидуальном плане и графике работы магистранта

### 4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ Производственная практика. Педагогическая практика

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
педагогический	ПК-25 способность преподавать по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования (СПО) и дополнительным профессиональным программам (ДПП), ориентированным на соответствующий уровень квалификации	ПК-25.1. Применяет знания основ педагогики и ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования
		ПК-25.2 Преподает по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации
		ПК-25.3 Применяет навыки и методики преподавания
педагогический	ПК-26 способность к организационно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП, ориентированных на соответствующий уровень квалификации	ПК -26.1 Использует в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки
		ПК-26.2 Обеспечивает реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации
		ПК – 26.3 Применяет навыки в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки
педагогический	ПК-27 способность к научно-методическому и учебно-методическому обеспечению реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП	ПК-27.1 Применяет знания основ научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения
		ПК-27.2 Реализует программы профессионального обучения
		ПК-27.3 Использует навыки разработки научно-методического обеспечения программ профессионального обучения
педагогический	ПК-28 способность к преподаванию по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования
		ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования
		ПК-28.3 Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-25.1. Применяет знания основ педагогики и ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования	Знает основы педагогики и ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования
	Умеет применять знания по программам профессионального обучения, среднего профессионального обучения различного уровня образования.
	Владеет основами педагогики и методиками преподавания.
ПК-25.2 Преподает по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	Знает методики преподавания по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации
	Умеет преподавать по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации.
	Владеет навыками преподавания по программам профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации.
ПК-25.3 Применяет навыки и методики преподавания	Знает и обладает навыками, ориентируется в программах профессионального обучения различного уровня образования
	Умеет применять навыки профессионального обучения, среднего профессионального образования и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на соответствующий уровень квалификации.
	Владеет навыками и методиками преподавания.
ПК -26.1 Использует в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки	Знает основы организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки.
	Умеет использовать в работе знания основ организационно-методического обеспечения реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки
	Владеет навыками в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки
ПК-26.2 Обеспечивает реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации	Знает методы обеспечения и реализации программ профессионального обучения различных уровней квалификации
	Умеет обеспечить реализацию программ профессионального обучения различных уровней квалификации.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет навыками обеспечения и реализации программ профессионального обучения различных уровней квалификации
ПК – 26.3 Применяет навыки в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки	Знает на практике особенности реализации программ профессионального обучения различных уровней подготовки.
	Умеет применить навыки в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки
	Владеет навыками в области реализации программ, ориентированных на различные уровни подготовки
ПК-27.1 Применяет знания основ научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения	Знает основы научно-методического и учебно-методического обеспечения реализации программ обучения
	Умеет реализовывать программы профессионального обучения
	Владеет навыками разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального
ПК-27.2 Реализует программы профессионального обучения	Знает методы реализации программы профессионального обучения
	Умеет реализовывать программы профессионального обучения
	Владеет навыками реализации программы профессионального обучения
ПК-27.3 Использует навыки разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения	Знает на практике о навыках разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения
	Умеет реализовывать навыки разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения
	Владеет навыками разработки научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального
ПК-28.1 Внедряет знания основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Знает основы педагогики и особенности преподавания по программам дополнительного профессионального образования.
	Умеет внедрять основы педагогики и особенности преподавания по программам дополнительного профессионального образования
	Владеет навыками внедрения основ педагогики
ПК-28.2 Ориентируется в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования	Знает и ориентируется в теоретических вопросах основ педагогики и особенности преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования.
	Умеет ориентироваться в программах бакалавриата и дополнительного профессионального образования
	Владеет навыками ориентирования в программах дополнительного профессионального образования,

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	ориентированными на соответствующий уровень квалификации
ПК-28.3 Применяет навыки преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования, ориентированными на соответствующий уровень квалификации	Знает на практике навыки основ педагогики и особенностей преподавания по программам бакалавриата и дополнительного профессионального образования.
	Умеет применять навыки преподавания по программам дополнительного профессионального образования
	Владеет навыками преподавания по программам дополнительного профессионального образования

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

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма текущего контроля
1	Учебно-методическая работа	Изучение структур образовательного процесса в высшем образовательном учреждении и правил ведения преподавателем отчетной документации; – изучение документов нормативного обеспечения образовательной деятельности Университета. В процессе работы с нормативными документами магистрант должен изучить структуру и содержание ФГОС ВПО по направлению и выделить требования к профессиональной подготовленности магистра; проанализировать учебный план подготовки и рабочую программу обеспечиваемого курса; – ознакомление с методиками подготовки и проведения всех форм учебных занятий - лекций, лабораторных и практических занятий, семинаров, консультаций, зачетов, экзаменов, курсового и дипломного проектирования; – освоение инновационных образовательных технологий; – ознакомление с существующими компьютерными обучающими программами, возможностями технических средств обучения и т. д.; – определение дисциплин и её модулей, по которым будут проведены учебные занятия, подготовка дидактических материалов; – ознакомление с программой и содержанием выбранного курса; – знакомство со студенческой группой.	36	конспекты, схемы, наглядные пособия и другие дидактические материалы
2	Учебная работа	Подготовка лекции по теме, определенной руководителем практики и соответствующей направлению научных интересов магистранта; – чтение пробных лекций рекомендуется только в небольших студенческих коллективах под контролем преподавателя по темам, связанным с его научноисследовательской работой; – подготовка и проведение практических занятий (семинаров) по теме, определенной руководителем практики и соответствующей направлению научных интересов магистранта; – подготовка и проведение лабораторных работ; – подготовка кейсов, материалов для практических работ, составление задач и т. д. по заданию научного руководителя; – разработка тестовых заданий по учебной теме для оценивания процесса обучения; – разработка и	36	планы занятий, составленные задачи, кейсы и т. д.



		проведение нового спец. курса для 1-4 курсов; – составление тематических докладов и контрольных работ по различным дисциплинам; – участие в проведении деловой игры для студентов; – организация проведения сессионных зачетов и экзаменов; – осуществление промежуточной аттестации студентов потока (проведение коллоквиумов и контрольных работ; проверка контрольных работ); – проверка курсовых работ и отчетов по практикам; – проведение консультации по преподаваемой учебной дисциплине для студентов потока; – организация различных форм внеаудиторной работы; – организация анкетирования, социологических опросов и т. п., предусмотренных программой преподаваемой учебной дисциплины; – проведение различных исследовательских проектов – опросы студентов и выпускников, мониторинг рынка труда и выявление изменившихся образовательных потребностей целевой аудитории; – другие формы работ, определенные научным руководителем.		
3	Организационно-воспитательная работа	Участие магистранта в работе научно-методических семинаров	36	План семинара

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА Производственная практика. Педагогическая практика

1. Локальные нормативно-правовые акты, регламентирующие образовательную деятельность в академии.

2. Основная и дополнительная литература в соответствии с Программами учебных дисциплин в рамках которых проводится педагогическая практика: «Психология и педагогика высшей школы», «Методика преподавания юриспруденции в высшей школе».

3. Электронная библиотека Мираполис <http://www.nounpa.ru/elektronnaya-biblioteka-dot-mirapolis>;

4. Электронно-библиотечная система «Знаниум» <http://www.nounpa.ru/elektronno-bibliotechnaya-sistema-znanium-com>;

### Основная литература

1. Абрамова Г.С., Степанович В.А. Деловые игры: теория и организация: учеб.-методич. пособие. 2-е изд., стереотип. М.: ИНФРА-М, 2018. 189 с. URL: <https://znanium.com/bookread2.php?book=944186>

2. Еникеев, М. И. Юридическая психология: Учебник для вузов / М.И. Еникеев. - Москва : НОРМА, 2008. - 512 с. ISBN 978-5-89123-258-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/bookread2.php?book=151755>

3. Кравченко, А. И. Психология и педагогика: Учебник / А.И. Кравченко. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 400 с. (Высшее образование). ISBN 978-5-16- 003038-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/bookread2.php?book=394126>

4. Основы научных исследований / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина и др. - Москва : Форум, 2009. - 272 с. (Высшее образование). ISBN 978- 5-91134-340-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/bookread2.php?book=175340>

5. Андрогогические основы педагогики и психологии в системе высшего образования России: Учебник для студентов вузов / Самойлов В.Д. - М.:ЮНИТИ, 2015. - 295 с.: 60x90 1/16. - (Магистер) (Переплёт) ISBN 978-5-238- 02747-0 - Режим доступа: <https://znanium.com/bookread2.php?book=551318>

6. Околелов, О. П. Педагогика высшей школы: Учебник / Околелов О.П. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 176 с. (Высшее образование: Магистратура) (Обложка. КБС)ISBN 978-5-16-011924-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/bookread2.php?book=546123>

## 8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ Производственная практика.

## Педагогическая практика

### Типовые задания

Вопросы для подготовки к защите результатов педагогической практики:

1. Дать оценку организации образовательного процесса с использованием балльно-рейтинговой системы учета и оценки успеваемости студентов.
2. Обосновать необходимость (отсутствие необходимости) использования дистанционных образовательных технологий на заочной форме обучения.
3. Проанализировать содержание обучения по профильному курсу на уровне тематического плана и программного содержания учебной дисциплины.
4. Дать педагогическое обоснование формам и методам проведения предусмотренных программой практики учебных занятий на примере составленных аспирантом методических разработок лекционного, семинарского или практического занятий.
5. Дать обоснование структуре и содержанию разработанных аспирантом контрольных тестов.
6. Дать обоснование структуре и содержанию разработанного аспирантом опросного листа для проведения социолого-педагогического исследования.

Критерии оценки собранных текстов, требования к содержанию отчёта, критерии оценки отчёта по практике.

Количество и характеристика показателей сформированности определенных настоящей программой профессиональных компетенций дифференцируются по видам выполненных заданий. К общим показателям относится полнота представления требуемых программой практики отчетных материалов. В число общих критериев оценивания сформированности профессиональных компетенций входят: – соответствие назначения выполненных работ поставленным целям практической деятельности; – качество выполнения работ; – качество технического исполнения (оформления) подготовленной практикантом документации; – оценка результатов практики ее руководителем по месту прохождения практики; – степень профессиональной эрудиции практиканта, позволяющая отстаивать свою точку зрения и убедить в ней существующих оппонентов.

Защита результатов практики проходит в форме собеседования, в ходе которого магистрант на основе имеющихся у него отчета должен устно доложить о запланированных и фактически полученных по результатам практики дополнительных знаниях, умениях и навыках, необходимых для будущей педагогической деятельности. Результаты прохождения практики оцениваются индивидуально (по итогам защиты отчета) с выставлением оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»), на что влияет не только содержание и техническое исполнение представленных документов, но и умение продемонстрировать полученные знания, умения и навыки, связать последние с теми, которые были приобретены в процессе теоретического обучения. При защите практики учитывается также характеристика (отзыв) руководителя практики по месту ее прохождения. Магистрант, не прошедший практику без уважительных причин или получивший на её защите оценку «неудовлетворительно» представляется к отчислению из магистратуры за академическую задолженность.

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся по результатам собеседования, если он: демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; обучающийся уверенно отвечает на вопросы теоретического и практического характера по проблемам, изложенным в тексте отчета; стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики; проявляет самостоятельность мышления, показывает овладение практическими навыками;

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он: наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; владеет необходимой для ответа терминологией; недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя;

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он: демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных

понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он: демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

#### 9.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ Производственная практика. Педагогическая практика (включая основную и дополнительную литературу)

В целях учебно-методического обеспечения самостоятельной работы магистрантов в ходе практики используются соответствующие методические рекомендации по сбору, обработке и анализу материалов, разработке и оформлению учебно-методической документации. В перечень учебно-методического обеспечения входят методические рекомендации для преподавательского состава (4 издания // Методическая библиотечка преподавателя) и методические материалы кафедр (рабочие программы учебных дисциплин, учебно-методические комплексы и пр.).

При выполнении входящих в программу педагогической практики заданий магистрант может использовать программы компьютерного моделирования и иные научно-исследовательские технологии.

#### 10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ Производственная практика. Педагогическая практика

Педагогическая практика магистрантов обеспечивается техническими средствами обучения, вычислительными комплексами и иным техническим оборудованием, необходимым для полноценного прохождения практики.



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»**

Департамент пищевых наук и технологий

УТВЕРЖДАЮ

Директор Передовой  
инженерной школы «Институт  
биотехнологий, биоинженерии и  
пищевых систем»



Л.А. Текутьева

«3» ноября 2022 г

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Производственная практика. Научно-исследовательская работа  
Для направления подготовки  
Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Программа магистратуры Управление и организация деятельностью  
предприятий питания**

Владивосток  
2022

#### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ Производственная практика. Научно-исследовательская работа

Цель научно-исследовательской работы (НИР) – формирование у обучающихся необходимых навыков и компетенций, позволяющих проводить научно-исследовательскую работу как индивидуально, так и коллективно.

Научно-исследовательская работа в семестре выполняется обучающимся под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательской работы определяется в соответствии с профилем программы подготовки магистрантов.

#### 2. ЗАДАЧИ Производственная практика. Научно-исследовательская работа

Задачами НИР являются:

- обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления магистрантов, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;

- формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;

- формирование готовности проектировать и реализовывать в образовательной практике новое содержание учебных программ, осуществлять инновационные образовательные технологии;

- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;

- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской и педагогической деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний;

- проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий.

#### 3. МЕСТО Производственная практика. Научно-исследовательская работа В СТРУКТУРЕ ОП

НИР практика относится к Блоку 2 «ПРАКТИКА» обязательной части проводится в 1, 2-ом семестрах. НИР выполняет интегрирующие функции в формировании навыков (владений) самостоятельного применения изученных в рамках профессиональных и профильных дисциплин инструментов и механизмов выполнения прикладных исследований в предметной области. Выполняемые в рамках НИР исследования составляют основу экспериментального раздела выпускной квалификационной работы магистра (магистерской диссертации).

НИР предполагает исследовательскую работу, направленную на развитие у магистрантов способности к самостоятельным теоретическим и практическим суждениям и выводам, умения давать объективную оценку научной информации и свободно осуществлять научный поиск, стремления к применению научных знаний в образовательной деятельности.

#### 4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ Производственная практика. Научно-исследовательская работа

Базой для проведения научно-исследовательской практики являются лаборатории департамента пищевых наук и технологий школы биомедицины ДВФУ или предприятия (организации) по профилю подготовки магистров. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик согласуется с требованиями их доступности для данных обучающихся.

#### 5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ Производственная практика. Научно-исследовательская работа

**Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК -5.1 Применяет основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
		ОПК -5.2 Планирует и организует процесс внедрения результатов исследований в производство
		ОПК -5.3 Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ОПК -5.1 Применяет основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач	Знает основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
	Умеет применять основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
	Владеет навыками применения основ научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
ОПК -5.2 Планирует и организует процесс внедрения результатов исследований в производство	Знает основы планирования и организации процесса внедрения результатов исследований в производство
	Умеет планировать и организовывать процесс внедрения результатов исследований в производство
	Владеет навыками применения основ планирования и организации процесса внедрения результатов исследований в производство
ОПК -5.3 Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач	Знает основы современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
	Умеет применять знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
	Владеет способностью применения знаний современных методов исследования при решении организационно-технологических задач

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
научно-исследовательский	ПК-15 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК -15.1 Применяет знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
		ПК -15.2 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
		ПК -15.3 Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
научно-исследовательский	ПК -16 Способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК -16.1 Использует в работе знания основ техники и технологии пищевого производства
		ПК -16.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи
		ПК -16.3 Применяет навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
научно-исследовательский	ПК-17 Готов и способен к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	ПК -17.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов
		ПК -17.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
		ПК -17.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний

научно-исследовательский	ПК -18 Способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК -18.1 Использует знания технологических параметров производства продуктов питания
		ПК -18.2 Применяет теоретические знания в области производства продуктов питания
		ПК -18.3 Создает модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
научно-исследовательский	ПК-19 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК -19.1 Применяет знания основ постановки задач исследования
		ПК -19.2 Выбирает методы экспериментальной работы
		ПК -19.3 Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований
научно-исследовательский	ПК-20 Способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	ПК -20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
		ПК -20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания
		ПК -20.3 Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения
научно-исследовательский	ПК-21 Способен анализировать результаты научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков	ПК -21.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
		ПК -21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
		ПК -21.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической



	составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
--	---	---

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -15.1 Применяет знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Умеет использовать знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК -15.2 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает варианты применения новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет навыками применения новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК -15.3 Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает на практике о навыках подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет использовать навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК -16.1 Использует в работе знания основ техники и технологии пищевого производства	Знает основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет использовать в работе знания основ техники и технологии пищевого производства
	Владеет навыками применения основ техники и технологии пищевого производства
ПК -16.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	Знает основы научно-исследовательских и научно-производственных задач
	Умеет решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК -16.3 Применяет навыки технологических и технических знаний для решения	Знает основы технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
	Умеет применять навыки технологических и

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
профессиональных задач	технических знаний для решения профессиональных задач
	Владеет навыками применения технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
ПК -17.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов	Знает теоретические основы технологических расчетов
	Умеет производить технологический расчет необходимого оборудования и сооружений предприятий общественного питания
	Владеет навыками применения знаний теоретических основ технологических расчетов
ПК -17.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания	Знает теоретические основы технологических расчетов необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
	Умеет производить технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использовать методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
	Владеет навыками ведения технологических расчетов необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
ПК -17.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний	Знает оприменении навыков организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
	Умеет успешно применять навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
	Владеет навыками организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыками проведения экспериментов и испытаний, навыками анализа результатов эксперимента и испытаний
ПК -18.1 Использует знания технологических параметров производства продуктов питания	Знает технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет использовать теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет способностью применения знаний технологических параметров производства продуктов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	питания
ПК -18.2 Применяет теоретические знания в области производства продуктов питания	Знает варианты применения теоретических знаний в области производства продуктов питания
	Умеет применять теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет способностью применять теоретические знания в области производства продуктов питания
ПК -18.3 Создает модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	Знает о создании моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
ПК -19.1 Применяет знания основ постановки задач исследования	Знает основы постановки задач исследования
	Умеет применять знания основ постановки задач исследования
	Владеет навыками применения знаний основ постановки задач исследования
ПК -19.2 Выбирает методы экспериментальной работы	Знает методы экспериментальной работы
	Умеет выбирать методы экспериментальной работы
	Владеет навыками по подбору методов экспериментальной работы
ПК -19.3 Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований	Знает основы применения навыков интерпретирования и представления результатов научных исследований
	Умеет применять навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований
	Владеет навыками интерпретирования и представления результатов научных исследований
ПК -20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения	Знает состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания различных групп населения
	Умеет применять знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
	Владеет способностью применять теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
ПК -20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания	Знает о практике ведения лабораторных исследований по изучению свойств сырья и продуктов питания
	Умеет выполнять лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания
	Владеет навыками ведения лабораторных исследований по изучению свойств сырья и продуктов питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -21.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов	Знает о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
	Умеет применять знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
	Владеет навыками составления научно-технической документации и научных отчетов
ПК -21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике	Знает о способах осуществления анализа результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
	Умеет осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике
	Владеет навыками составления и оформления результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
ПК -21.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знает направления научных исследований, структуру научно-технической документации и научных отчетов, занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
	Умеет оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации и публичные обсуждения
	Владеет навыками оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

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

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудовые часы (в часах)	Форма текущего контроля
1	Планирование научно-исследовательской работы	Ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и основные тенденции развития научных исследований, и выбор темы исследования.	20	подготовка докладов и выступлений на научных конференциях, семинарах, симпозиумах и других научных мероприятиях на региональном, всероссийском и международном уровнях
2	Подбор, освоение и проведение	Корректировка плана проведения научно-исследовательской работы, обоснование темы. Обоснование актуальности и теоретической	100	Обсуждение плана и промежуточные

	научно-исследовательской работы	значимости, изучение степени научной разработанности проблематики, написание реферата или статьи по избранной теме		х результатов исследования, статья, реферат.
3	Составление отчета о научно-исследовательской работе	Написание и оформление отчета, защита отчета. Анализ основных результатов и положений.	24	Отчет
	Итого		144	

## 7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИКЕ Производственная практика. Научно-исследовательская работа

Научно-исследовательская практика представляет собой самостоятельную учебную деятельность, выполняемую по индивидуальному заданию и под контролем руководителя практики. Основным видом самостоятельной работы в рамках НИР является проведение исследований по этапам, обеспечивающих освоение заданных компетенций. По результатам выполнения практики магистрант должен подготовить отчет по НИР.

## 8.ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ Производственная практика. Научно-исследовательская работа

Критерии оценки собранных текстов, требования к содержанию отчёта, критерии оценки отчёта по практике.

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

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

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

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

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

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

## 9.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ Производственная практика. Научно-исследовательская работа (включая основную и дополнительную литературу)

Основная литература:

1 Арун К., Бхуниа Патогенные микроорганизмы пищевых продуктов / Арун К. Бхуниа Перевод с англ. (2008 г., Foodborne Microbial Pathogens). – М.: Профессия, 2014. – 336 с. <http://www.professija.ru/contextbookdetail.html?ID=418>

2 Просеков, А. Ю. Общая биология и микробиология: Учебное пособие / А.Ю. Просеков, Л.С. Солдатова, И.С. Разумникова, О.В. Козлова. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 320 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785483&theme=FEFU>

3 Нечаев, А.П. Пищевая химия: учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. Под ред. А.П. Нечаева. – 5-е изд., перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 672 с. <https://e.lanbook.com/book/69876>

4 Сарафанова, Л.А. Пищевые добавки: Энциклопедия – 3-е изд., перераб. и доп. / Л.А. Сарафанова. – СПб.: Профессия, 2011. – 776 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342063&theme=FEFU>

5 Феннема, О.Р. Химия пищевых продуктов: справочное издание / О.Р. Феннема [и др.]. Перевод с англ. – СПб.: Профессия, 2012. – 1040 с.  
<http://www.professija.ru/contextbookdetail.html?ID=313>

6 Казаков, Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки: учебное пособие / Е.Д. Казаков, Г.П. Карпиленко, изд. доп. и перераб. – СПб.: Гиорд, 2005. – 512 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:315244&theme=FEFU>

7 Хосни, Р.К. Зерно и зернопродукты / К.Р. Хосни, пер. с англ. под общ. ред. Н.П. Черняева. – СПб: Профессия, 2011. – 336 с. <http://www.twirpx.com/file/875808/>

4.2 Дополнительная литература:

1 Шагинурова, Г.И. Техническая микробиология: Учебно-методическое пособие / Г.И. Шагинурова, Е.В. Перушкина, К.Г. Ипполитов. – Казань, КГТУ, 2010. – 123 с.  
[http://www.directmedia.ru/book\\_259051\\_tehnicheskaya\\_mikrobiologiya/](http://www.directmedia.ru/book_259051_tehnicheskaya_mikrobiologiya/)

2 Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник / Л.Я. Ауэрман. – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 416 с.  
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:316025&theme=FEFU>

3 Иванова, Л.А. Пищевая биотехнология. В 2 кн. Кн. 2. Переработка растительного сырья: учебное пособие / Л.А. Иванова, Л.И. Войно, И.С. Иванова; под ред. И.М. Грачевой – М.: КолосС, 2008. – 472 с. <http://my-shop.ru/shop/books/329194.html>

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

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

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>

2. НЭБ - <http://elibrary.ru>

3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

4. <http://www.twirpx.com/>

5. <http://www.biotechnolog.ru/>

6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>

7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ Производственная практика.  
Научно-исследовательская работа

Для полноценного прохождения практики магистров обеспечивается доступ студентов в лаборатории департамента и предприятия общественного питания и пищевой промышленности согласно профиля обучающихся. Базовые предприятия оснащены современными аппаратно-программными комплексами, имеют современную приборную и инструментальную базу, моделирующие средства и пр. Уровень материально-технической базы для проведения практики должен позволять осуществить эффективное применение современных методов проектирования и исследования в сфере профессиональной деятельности студентов.



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»**

Департамент пищевых наук и технологий



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Передовой  
инженерной школы «Институт  
биотехнологий, биоинженерии  
и пищевых систем»

\_\_\_\_\_  
Л.А. Текутьева  
«3»\_ноября 2022 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ**  
**Производственная практика. Технологическая практика**  
**Для направления подготовки**  
**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**Программа магистратуры Управление и организация деятельностью**  
**предприятий питания**

Владивосток  
2022

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ Производственная практика. Технологическая практика

Целями технологической практики являются:

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

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

## 2. ЗАДАЧИ Производственная практика. Технологическая практика

Задачами технологической практики являются:

- закрепление знаний, умений и навыков, полученных при изучении теоретических курсов;
- знакомство магистра с функциональной структурой предприятия и технологией производственного процесса, деятельностью различных служб предприятия;
- обобщение и анализ полученных результатов и материалов практики;
- проведение сбора материала для научно-исследовательской работы магистра;
- получение профессиональных навыков совершенствования процессов производства продукции общественного питания;
- изучение технологических процессов производства пищевых продуктов, включая их техническое и энергетическое обеспечение;
- изучение работы основного технологического оборудования и вспомогательного производства;
- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление с организацией и методами 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;
- 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.

## 3. МЕСТО Производственная практика. Технологическая практика В СТРУКТУРЕ ОП

Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 19.04.04 является базовым и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Технологическая практика является составной частью подготовки магистров, которая призвана обеспечить закрепление и расширение полученных теоретических знаний по дисциплинам направления подготовки, определение круга вопросов будущей практической деятельности на производственных предприятиях, путей решения проблем в сфере производства пищевой продукции. Производственная практика базируется на дисциплинах, пройденных в 1 и 2 семестрах.

## 4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ Производственная практика.

Технологическая практика



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

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

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

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ Производственная практика. Технологическая практика  
Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
технологический	ПК-1 Способен и готов устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	ПК -1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
		ПК -1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом
		ПК -1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
технологический	ПК -2 Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	ПК -2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
		ПК -2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом
		ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
технологический	ПК -3 Способен оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и	ПК-3.1 Применяет знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
		ПК-3.2 Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	и безопасности продукции ПК -3.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
технологический	ПК-4 Способен оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК – 4.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК-4.2 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции ПК – 4.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
технологический	ПК-5 Способен оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК – 5.1 Применяет знания технологических процессов при производстве продукции общественного питания ПК - 5.2 Умело осуществляет подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов ПК – 5.3 Применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
технологический	ПК – 6 Способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК – 6.1 Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания ПК - 6.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организует ее выработку в производственных условиях ПК – 6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		продукции и организации производства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -1.1 Применяет знания производственных процессов в области производства продукции предприятий питания	Знает основы производственных процессов продукции предприятий питания
	Умеет применять знания в области производственных процессов продукции предприятий питания
	Владеет навыками применения знаний производственных процессов в области производства продукции предприятий питания
ПК -1.2 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает о приоритетах в области управления производственным процессом
	Умеет устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет навыками установления и определения приоритетов в области управления производственным процессом
ПК -1.3 Применяет навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности	Знает на практике об управлении информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
	Умеет применять навыки управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
	Владеет навыками управления информацией в области производства продукции и прогнозирования его эффективности
ПК -2.1 Активно применяет основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	Умеет активно применять основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
	Владеет навыками применения основ организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
ПК -2.2 Анализирует и определяет приоритеты в области управления производственным процессом	Знает о теоретических аспектах определения приоритетов в области управления производственным процессом
	Умеет анализировать и определять приоритеты в области управления производственным процессом
	Владеет навыками анализа и определения приоритетов в области управления производственным процессом
ПК -2.3 Активно применяет навыки выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами	Знает о применении на практике и выявляет проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
	Умеет применять навыки и выявляет проблемы при управлении производственными и логистическими процессами
	Владеет навыками выявления проблем при управлении производственными и логистическими процессами
ПК-3.1 Применяет знания основных положений нормативной и	Знает основные положения нормативной и технологической документации при производстве продуктов питания,

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции	кулинарной продукции
	Умеет применять знания основных положений нормативной и технологической документацией при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
	Владеет навыками применения знаний основных положений нормативной и технологической документации при производстве продуктов питания, кулинарной продукции
ПК-3.2 Применяет знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	Знает на практике о применении нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Умеет применять знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
	Владеет способностью применять знания нормативной, технологической документации, определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК -3.3 Внедряет информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья	Знает о внедрении информации о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Умеет внедрять информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
	Владеет способностью внедрять информацию о современных технологических процессах производства кулинарной продукции из растительного сырья
ПК – 4.1 Активно использует в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает и активно использует знания о современных системах оценки качества и безопасности продукции производства, рисках в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет активно использовать в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет способностью использовать в работе современные системы оценки качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК-4.2 Организует, разрабатывает и внедряет систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает основы организации и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет организовывать, разрабатывать и внедрять систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет способностью организовывать, разрабатывать и

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	внедрять систему качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК – 4.3 Оказывает влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	Знает о факторах, влияющих на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Умеет оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
	Владеет способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
ПК – 5.1 Применяет знания технологических процессов при производстве продукции общественного питания	Знает технологические процессы при производстве продукции общественного питания
	Умеет применять знания в области технологических процессов при производстве продукции общественного питания
	Владеет способностью применения знаний в области технологических процессов при производстве продукции общественного питания
ПК - 5.2 Умело осуществляет подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов	Знает классификацию оборудования и осуществляет подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Умеет осуществлять подбор основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентироваться в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
	Владеет способностью осуществления подбора основных типов оборудования, используемого в упаковочных процессах; ориентируется в ассортименте упаковочных и конструкционных материалов для упаковки пищевых продуктов
ПК – 5.3 Применяет терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства	Знает терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Умеет применять терминологию в области системы качества и безопасности продукции производства
	Владеет навыками применения терминологии в области системы качества и безопасности продукции производства
ПК – 6.1 Применяет знания основ технологии и организации производства предприятий общественного питания	Знает основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Умеет применять основы технологии и организации производства предприятий общественного питания
	Владеет навыками применения знаний по основам технологии и организации производства предприятий общественного питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК - 6.2 Разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях	Знает и разрабатывает новый ассортимент продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях
	Умеет разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях
	Владеет навыками разработки нового ассортимента продукции питания различного назначения, организывает ее выработку в производственных условиях
ПК – 6.3 Применяет навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства	Знает на практике и применяет умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства
	Умеет применять навыки и умения в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства
	Владеет навыками и умениями в области разработки нового ассортимента продукции и организации производства

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

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма текущего <u>контроля</u>
1	Подготовительный	1. Ознакомительное собрание, получение информации о руководителе практики от ДВФУ, установление контактов. 2. Выбор предприятия, оформления договорных отношений студента о прохождении практики. 3. Прохождение инструктажа по технике безопасности. 4. Ознакомление с методическими материалами, правами и обязанностями студента. Получение задания на практику. 5. Начало практики, знакомство с руководителем практики от предприятия, получение инструктажа, знакомство с внутренним распорядком предприятия, знакомство с рабочим местом и с помещением для хранения одежды, подготовка внешнего вида практиканта.	12	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной	<i>Исследовательский этап включает:</i> - сбор и систематизацию необходимой информации об изучаемом предприятии; - выявление его состояния и тенденций развития посредством изучения нормативной, плановой, отчетной и учетной документации; - сбор информации о потребителях услуг предприятия; <i>Аналитический этап предполагает:</i> - провести анализ особенностей деятельности	180	Внесение записей в дневник. Устные беседы.

		<p>подразделений предприятия</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить особенности производства конкретного предприятия, определить возможности для внедрения инновационных технологий;</li> <li>- комплексный анализ деятельности предприятия т.п.;</li> <li>- получение результатов решения поставленных задач индивидуального задания;</li> <li>- анализ сильных и слабых сторон организации производства на предприятии;</li> <li>- краткое изложение основных выводов проведенного исследования и рекомендации по устранению выявленных недостатков с соответствующей мотивировкой и экономическим обоснованием;</li> <li>- формирование окончательных выводов и рекомендаций, разработка конкретных решений, предложений по повышению эффективности деятельности предприятия т.д.</li> </ul>		
3	Итоговый	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка отчетной документации по итогам практики.</li> <li>2. Составление и оформление отчета, сбор подписей и проставление печати на следующих документах: <ul style="list-style-type: none"> <li>- на отрывном бланке направления на практику;</li> <li>- на дневнике практиканта;</li> <li>- на титульном листе отчета;</li> <li>- на характеристике, составленной руководителем практики от организации или структурного подразделения ДВФУ в случае когда практика проводится на базе университета;</li> <li>- на индивидуальном задании;</li> <li>- на фотографии рабочего места.</li> </ul> </li> <li>3. Сдача отчета о практике.</li> <li>4. Защита отчета учебной практики</li> </ol>	24	Отчет
4		Итого	216	

#### 7.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА (Производственная практика. Технологическая практика

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

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

Структурными элементами отчета являются:

- 1) титульный лист отчета (с печатью);
- 2) задание на практику (подписанное руководителем практики от кафедры и студентом);

3) содержание (1-Дневник прохождения учебной практики, 2- Характеристика с места прохождения практики, 3- Индивидуальное задание, 4- Описание рабочего места и функциональные обязанности во время прохождения практики, 5- Отчёт о прохождении практики 5.1 Введение 5.2 Основная часть отчета (согласно программы практики) 5.3 Заключение 6- Предложения и разработанные рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия 7- Отзыв и рекомендации руководителя практики от организации по оптимизации процесса организации практики 8- Приложения);

4) введение;

- основная часть (согласно программе практики);

- заключение;

5) Предложения и разработанные рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия;

5) индивидуальное задание (с печатью);

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

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

8) дневник прохождения практики (с печатью);

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

10) список использованных источников;

11) приложения;

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

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

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

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

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

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

Основными аспектами при прохождении практики являются:

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

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

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

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

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

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

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

**8.ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ Производственная практика.**

**Технологическая практика**

К защите практики допускаются магистры, своевременно и в полном объёме выполнившие задание программы практики и предоставившие отчётные документы (отчёт о прохождении практики, бланк направления о прохождении практики, дневник практиканта, характеристику с



места прохождения практики, индивидуальное задание, описание рабочего места и функциональных обязанностей практиканта, отзыв и рекомендации руководителя практики от организации по оптимизации процесса организации практики).

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

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

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

Шкала соответствия выполненным критериям по практике и оценок

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

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

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

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

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

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

Текущий контроль предполагает:

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

## 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Производственная практика. Технологическая практика (включая основную и дополнительную литературу)

Основная литература

1. Технология продукции общественного питания / Под. Ред. А.С. Ратушного. – М.: Форум, 2016, - 240 с.

<http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>

2. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие для вузов / [Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664633&theme=FEFU>

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

#### Дополнительная литература

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

2. Промышленная технология продукции общественного питания : учебник для вузов по торговым специальностям / В. Д. Ершов. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010., - 229.

3. <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:664692&theme=FEFU>

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

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Справочно-правовая система «Гарант»

[www.garant.ru](http://www.garant.ru)

Справочно-правовая система «Консультант - плюс»

[www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)

## 10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ Производственная практика.

### Технологическая практика

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

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

Для консультаций и защиты отчета:

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

Используемая приборная база для производственной практики:

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

весы BM 510DM - Прибор для взвешивания проб;

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

колбонагреватель LOIPLN-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;

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

жидкостей;

планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;

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

термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;

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

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

печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;

печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;

плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;

кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб.



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»**

Департамент пищевых наук и технологий



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Передовой  
инженерной школы «Институт  
биотехнологий, биоинженерии  
и пищевых систем»

\_\_\_\_\_  
Л.А. Текутьева

«3» ноября 2022 г

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа  
Для направления подготовки  
Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**

**Магистерская программа «Управление и организация деятельностью предприятий  
питания»**

Владивосток  
2022

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа

Цель «Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа» – формирование у обучающихся необходимых навыков и компетенций, позволяющих проводить научно-исследовательскую работу как индивидуально, так и коллективно.

Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа в семестре выполняется обучающимся под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательской работы определяется в соответствии с профилем программы подготовки магистрантов.

## 2. ЗАДАЧИ Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа

Задачами являются:

- обеспечение становления профессионального научно-исследовательского мышления магистрантов, формирование у них четкого представления об основных профессиональных задачах, способах их решения;
- формирование умений использовать современные технологии сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и эмпирических данных, владение современными методами исследований;
- формирование готовности проектировать и реализовывать в образовательной практике новое содержание учебных программ, осуществлять инновационные образовательные технологии;
- обеспечение готовности к профессиональному самосовершенствованию, развитию инновационного мышления и творческого потенциала, профессионального мастерства;
- самостоятельное формулирование и решение задач, возникающих в ходе научно-исследовательской и педагогической деятельности и требующих углубленных профессиональных знаний;
- проведение библиографической работы с привлечением современных информационных технологий.

## 3. МЕСТО Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа В СТРУКТУРЕ ОП

Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа практика относится к Блоку 2 «ПРАКТИКА» обязательной части проводится во 2-ом и 3 семестрах. Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа выполняет интегрирующие функции в формировании навыков (владений) самостоятельного применения изученных в рамках профессиональных и профильных дисциплин инструментов и механизмов выполнения прикладных исследований в предметной области. Выполняемые в рамках теоретико-экспериментального исследования составляют основу экспериментального раздела выпускной квалификационной работы магистра (магистерской диссертации).

Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа предполагает исследовательскую работу, направленную на развитие у магистрантов способности к самостоятельным теоретическим и практическим суждениям и выводам, умения давать объективную оценку научной информации и свободно осуществлять научный поиск, стремления к применению научных знаний в образовательной деятельности.

## 4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ Производственная практика.

Теоретико-экспериментальная работа

Базой для проведения Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа являются лаборатории департамента пищевых наук и технологий школы биомедицины ДВФУ или предприятия (организации) по профилю подготовки магистров. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик согласуется с требованиями их доступности для данных обучающихся.

## 5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
научно-исследовательский	ПК-15 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК -15.1 Применяет знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
		ПК -15.2 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
		ПК -15.3 Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
научно-исследовательский	ПК -16 Способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК -16.1 Использует в работе знания основ техники и технологии пищевого производства
		ПК -16.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи
		ПК -16.3 Применяет навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
научно-исследовательский	ПК-17 Готов и способен к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	ПК -17.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов
		ПК -17.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
		ПК -17.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
научно-исследовательский	ПК -18 Способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК -18.1 Использует знания технологических параметров производства продуктов питания
		ПК -18.2 Применяет теоретические знания в области производства продуктов питания
		ПК -18.3 Создает модели,

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
научно-исследовательский	ПК-19 Способен в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК -19.1 Применяет знания основ постановки задач исследования
		ПК -19.2 Выбирает методы экспериментальной работы
		ПК -19.3 Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований
научно-исследовательский	ПК-20 Способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	ПК -20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
		ПК -20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания
		ПК -20.3 Применяет методы исследования свойств сырья, продуктов питания различных групп населения
научно-исследовательский	ПК-21 Способен анализировать результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК -21.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
		ПК -21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
		ПК -21.3 Составляет и занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -15.1 Применяет знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	Знает теоретические аспекты развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Умеет использовать знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК -15.2 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает варианты применения новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет навыками применения новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК -15.3 Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает на практике о навыках подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет использовать навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет навыками подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК -16.1 Использует в работе знания основ техники и технологии пищевого производства	Знает основы техники и технологии пищевого производства
	Умеет использовать в работе знания основ техники и технологии пищевого производства
	Владеет навыками применения основ техники и технологии пищевого производства
ПК -16.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	Знает основы научно-исследовательских и научно-производственных задач
	Умеет решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет навыками решения научно-исследовательских и научно-производственных задач
ПК -16.3 Применяет навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач	Знает основы технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
	Умеет применять навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
	Владеет навыками применения технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
ПК -17.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов	Знает теоретические основы технологических расчетов
	Умеет производить технологический расчет необходимого оборудования и сооружений предприятий общественного питания
	Владеет навыками применения знаний теоретических основ технологических расчетов
ПК -17.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов	Знает теоретические основы технологических расчетов необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания	Умеет производить технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использовать методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
	Владеет навыками ведения технологических расчетов необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
ПК -17.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний	Знает оприменении навыков организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
	Умеет успешно применять навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
	Владеет навыками организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыками проведения экспериментов и испытаний, навыками анализа результатов эксперимента и испытаний
ПК -18.1 Использует знания технологических параметров производства продуктов питания	Знает технологические параметры производства продуктов питания
	Умеет использовать теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет способностью применения знаний технологических параметров производства продуктов питания
ПК -18.2 Применяет теоретические знания в области производства продуктов питания	Знает варианты применения теоретических знаний в области производства продуктов питания
	Умеет применять теоретические знания в области производства продуктов питания
	Владеет способностью применять теоретические знания в области производства продуктов питания
ПК -18.3 Создает модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания	Знает о создании моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Умеет создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
	Владеет способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания
ПК -19.1 Применяет знания	Знает основы постановки задач исследования



Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
основ постановки задач исследования	Умеет применять знания основ постановки задач исследования
	Владеет навыками применения знаний основ постановки задач исследования
ПК -19.2 Выбирает методы экспериментальной работы	Знает методы экспериментальной работы
	Умеет выбирать методы экспериментальной работы
	Владеет навыками по подбору методов экспериментальной работы
ПК -19.3 Применяет навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований	Знает основы применения навыков интерпретирования и представления результатов научных исследований
	Умеет применять навыки интерпретирования и представления результатов научных исследований
	Владеет навыками интерпретирования и представления результатов научных исследований
ПК -20.1 Применяет теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения	Знает состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания различных групп населения
	Умеет применять знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
	Владеет способностью применять теоретические знания о составе, физиологическом значении, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания различных групп населения
ПК -20.2 Выполняет лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания	Знает о практике ведения лабораторных исследований по изучению свойств сырья и продуктов питания
	Умеет выполнять лабораторные исследования по изучению свойств сырья и продуктов питания
	Владеет навыками ведения лабораторных исследований по изучению свойств сырья и продуктов питания
ПК -21.1 Активно применяет знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов	Знает о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
	Умеет применять знания о научных исследованиях, структуре научно-технической документации и научных отчетов
	Владеет навыками составления научно-технической документации и научных отчетов
ПК -21.2 Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике	Знает о способах осуществления анализа результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
	Умеет осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике
	Владеет навыками составления и оформления результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
ПК -21.3 Составляет и	Знает направления научных исследований, структуру

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	научно-технической документации и научных отчетов, занимается оформлением научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
	Умеет оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации и публичные обсуждения
	Владеет навыками оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

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

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудовое время (в часах)	Форма текущего контроля
1	Планирование теоретико-экспериментальной работы	Ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и основные тенденции развития научных исследований, и выбор темы исследования.	100	подготовка докладов и выступлений на научных конференциях, семинарах, симпозиумах и других научных мероприятиях на региональном, всероссийском и международном уровнях
2	Подбор, освоение и проведение теоретико-экспериментальной работы	Корректировка плана проведения научно-исследовательской работы, обоснование темы. Обоснование актуальности и теоретической значимости, изучение степени научной разработанности проблематики, написание реферата или статьи по избранной теме. Анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области изучения конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных продуктов питания. Изучение и выполнение теоретико-экспериментальных исследований по утвержденной тематике.	200	Обсуждение плана и промежуточных результатов исследования, статья, реферат. Обсуждение и оформление собственных теоретико-экспериментальных исследований
3	Составление отчета по теоретико-экспериментальной работе	Написание и оформление отчета, защита отчета. Анализ основных результатов и положений.	60	Отчет
	Итого		360	

#### 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА ПРАКТИКЕ Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа

Научно-исследовательская практика представляет собой самостоятельную учебную деятельность, выполняемую по индивидуальному заданию и под контролем руководителя практики. Основным видом самостоятельной работы в рамках НИР является проведение исследований по этапам, обеспечивающих освоение заданных компетенций. По результатам выполнения практики магистрант должен подготовить отчет по НИР.

#### 8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа

Критерии оценки собранных текстов, требования к содержанию отчёта, критерии оценки отчёта по практике.

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

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

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

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

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

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

#### 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ Производственная практика. Теоретико-экспериментальная работа (включая основную и дополнительную литературу)

Основная литература:

8 Арун К., Бхуниа Патогенные микроорганизмы пищевых продуктов / Арун К. Бхуниа Перевод с англ. (2008 г., Foodborne Microbial Pathogens). – М.: Профессия, 2014. – 336 с. <http://www.professija.ru/contextbookdetail.html?ID=418>

9 Просеков, А. Ю. Общая биология и микробиология: Учебное пособие / А.Ю. Просеков, Л.С. Солдатова, И.С. Разумникова, О.В. Козлова. – СПб.: Проспект Науки, 2012. – 320 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:785483&theme=FEFU>

10 Нечаев, А.П. Пищевая химия: учебник / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова [и др.]. Под ред. А.П. Нечаева. – 5-е изд., перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 672 с. <https://e.lanbook.com/book/69876>

11 Сарафанова, Л.А. Пищевые добавки: Энциклопедия – 3-е изд., перераб. и доп. / Л.А. Сарафанова. – СПб.: Профессия, 2011. – 776 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342063&theme=FEFU>

12 Феннема, О.Р. Химия пищевых продуктов: справочное издание / О.Р. Феннема [и др.]. Перевод с англ. – СПб.: Профессия, 2012. – 1040 с. <http://www.professija.ru/contextbookdetail.html?ID=313>

13 Казаков, Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки: учебное пособие / Е.Д. Казаков, Г.П. Карпиленко, изд. доп. и перераб. – СПб.: Гиорд, 2005. – 512 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:315244&theme=FEFU>

14 Хосни, Р.К. Зерно и зернопродукты / К.Р. Хосни, пер. с англ. под общ. ред. Н.П. Черняева. – СПб.: Профессия, 2011. – 336 с. <http://www.twirpx.com/file/875808/>

4.2 Дополнительная литература:

4 Шагинурова, Г.И. Техническая микробиология: Учебно-методическое пособие / Г.И. Шагинурова, Е.В. Перушкина, К.Г. Ипполитов. – Казань, КГТУ, 2010. – 123 с. [http://www.directmedia.ru/book\\_259051\\_tehnicheskaya\\_mikrobiologiya/](http://www.directmedia.ru/book_259051_tehnicheskaya_mikrobiologiya/)

5 Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник / Л.Я. Ауэрман. – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 416 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:316025&theme=FEFU>

6 Иванова, Л.А. Пищевая биотехнология. В 2 кн. Кн. 2. Переработка растительного сырья: учебное пособие / Л.А. Иванова, Л.И. Войно, И.С. Иванова; под ред. И.М. Грачевой – М.: КолосС, 2008. – 472 с. <http://my-shop.ru/shop/books/329194.html>

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

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

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

8. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>

9. НЭБ - <http://elibrary.ru>

10. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>

11. <http://www.twirpx.com/>

12. <http://www.biotechnolog.ru/>

13. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>

14. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ Производственная практика.  
Теоретико-экспериментальная работа

Для полноценного прохождения научно-исследовательской практики магистров обеспечивается доступ студентов в лаборатории департамента и предприятия общественного питания и пищевой промышленности согласно профиля обучающихся. Базовые предприятия оснащены современными аппаратно-программными комплексами, имеют современную приборную и инструментальную базу, моделирующие средства и пр. Уровень материально-технической базы для проведения практики должен позволять осуществить эффективное применение современных методов проектирования и исследования в сфере профессиональной деятельности студентов.



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»**

Департамент пищевых наук и технологий



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Передовой  
инженерной школы «Институт  
биотехнологий, биоинженерии  
и пищевых систем»

 Л.А. Текутьева

«3» ноября 2022 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Производственная практика. Организационно-управленческая  
практика**  
**Для направления подготовки**  
**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания**  
**Программа магистратуры Управление и организация деятельностью  
предприятий питания**

Владивосток  
2022

**ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ** Производственная практика. Организационно-управленческая практика

Целями организационно-управленческой практики являются 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.

**1. ЗАДАЧИ** Производственная практика. Организационно-управленческая практика

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.

**2. МЕСТО** Производственная практика. Организационно-управленческая практика В СТРУКТУРЕ ОП

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

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 2-м курсе в 4 семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 4 недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Производственная практика. Организационно-управленческая практика базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: Оптимизация технологических процессов переработки гидробионтов, Управление производством и организация работы персонала в системах общественного питания, Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию.

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо при прохождении других видов практики (преддипломная практика).

**3. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ** Производственная практика. Организационно-управленческая практика

Тип практики: Организационно-управленческая.

Способ проведения практики: непрерывно (4 недели в конце 2 курса).

Время проведения практики: 4 семестр

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

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

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

**4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ**

ПРОХОЖДЕНИЯ Производственная практика. Организационно-управленческая практика

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
организационно-управленческий	ПК-7 способность устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК-7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
		ПК-7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия
		ПК-7.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности
организационно-управленческий	ПК-8 способность управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК-8.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
		ПК-8.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
		ПК-8.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
организационно-управленческий	ПК-9 способность вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	ПК-9.1 Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
		ПК-9.2 Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
		ПК-9.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
организационно-управленческий	ПК-10 способность оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПК-10.1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия
		ПК-10.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
		ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
организационно-управленческий	ПК-11 способность прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его	ПК-11.1 Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
		ПК-11.2 Оценивает экономические,

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания	политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа ПК-11.3 Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
организационно-управленческий	ПК-12 способность анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК-12.1 Применяет знания технологических процессов производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК-12.2 Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий ПК-12.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
организационно-управленческий	ПК-13 готовность и способность организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	ПК-13.1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников ПК-13.2 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников ПК-13.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно – профилактическом питании
организационно-управленческий	ПК-14 способность внедрять прогрессивные формы управления и определять кадровую политику предприятия	ПК-14.1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления ПК-14.2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия ПК-14.3 Применяет знания в области формирования политики предприятия,



Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		навыки применения программного обеспечения в управленческом учете

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	Знает и применяет стратегию развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет применять стратегию развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Владеет способностью применять стратегию развития на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает и определяет приоритеты в стратегии развития предприятия
	Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия
	Владеет способностью определять приоритеты в стратегии развития предприятия
ПК-7.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности	Знает о применении навыков в области финансовой и логистической деятельности
	Умеет применять навыки в области финансовой и логистической деятельности
	Владеет способностью применять навыки в области финансовой и логистической деятельности
ПК-8.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства	Знает и активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Умеет применять знания бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Владеет навыками применения документов бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
ПК-8.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Знает и проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Умеет проводить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет навыками проведения стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий
ПК-8.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия	Знает инвестиционные процессы деятельности предприятия
	Умеет проводить анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
	Владеет навыками проведения оценки инвестиционных процессов деятельности предприятия
ПК-9.1 Активно применяет знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками	Знает основы психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
	Умеет активно применять знания основ психологии, ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
	Владеет способностью применять знания основ психологии,

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-9.2 Проводит переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками	Знает о методиках проведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
	Умеет проводить переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
	Владеет навыками проведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общается с владельцем предприятия и ответственными работниками
ПК-9.3 Применяет навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию	Знает на практике о ведении переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
	Умеет применять навыки ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
	Владеет навыками ведения переговоров при заключении договоров по кредитованию и инвестированию
ПК-10.1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия	Знает и применяет знания основ экономической деятельности предприятия
	Умеет применять знания основ экономической деятельности предприятия
	Владеет способностью применять знания основ экономической деятельности предприятия
ПК-10.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает и оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Умеет оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Владеет способностью оценки результативности экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает и применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Умеет применять навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Владеет способностью применять навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
ПК-11.1 Применяет знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа	Знает и умеет применять знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
	Умеет применять знания основ прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет способностью применения знаний в области прогнозирования будущих результатов деятельности предприятий общественного питания различного типа
ПК-11.2 Оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа	Знает/оценивает экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	Умеет оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
	Владеет способностью оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие предприятий общественного питания различного типа
ПК-11.3 Применяет навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа	Знает на практике о навыках разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет применять навыки разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
	Владеет навыками разработки стратегии на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-12.1 Применяет знания технологических процессов производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Знает о применении технологических процессов производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Умеет применять знания технологических процессов производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет навыками применения знаний технологических процессов производства продукции питания, проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
ПК-12.2 Занимается ведением технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий	Знает о ведении технологических процессов производства продукции питания, производит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Умеет вести технологические процессы производства продукции питания, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий
	Владеет навыками ведения технологических процессов производства продукции питания, проведения стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий
ПК-12.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов	Знает на практике о применении навыков организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
	Умеет применять навыки организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
	Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с использованием специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов
ПК-13.1 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-	Знает и активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
профилактического питания, питания детей, школьников	Умеет применять знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников
	Владеет способностью применения знаний в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников
ПК-13.2 Активно применяет знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников	Знает и умеет применить теорию в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников
	Умеет применять знания в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников
	Владеет способностью применения знаний в области основных положений нормативной и технологической документацией лечебно-профилактического питания, питания детей, школьников
ПК-13.3 Применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно –профилактическом питании	Знает и применяет навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно –профилактическом питании
	Умеет применять навыки организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно –профилактическом питании
	Владеет навыками организации технологического процесса приготовления продукции с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в питании разных групп населения, лечебно –профилактическом питании
ПК-14.1 Использует знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления	Знает методологию внедрения прогрессивных форм управления
	Умеет использовать знания в области методологии внедрения прогрессивных форм управления
	Владеет способностью использования знаний в области методологии внедрения прогрессивных форм управления
ПК-14.2 Оценивает экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия	Знает область оценки экономической эффективности затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия
	Умеет оценивать экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия
	Владеет способностью оценивать экономическую эффективность затрат при внедрении прогрессивных форм управления производственных процессов, определяет кадровую политику предприятия
ПК-14.3 Применяет знания в области формирования политики предприятия, навыки применения	Знает область применения знаний формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
программного обеспечения в управленческом учете	Умеет применять знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете
	Владеет способностью применять знания в области формирования политики предприятия, навыки применения программного обеспечения в управленческом учете

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

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма текущего контроля
1	Подготовительный этап	- Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	16	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап	- Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной, технической и проектной документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	160	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
3	Заключительный этап	- Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике.	40	Зачет с оценкой
		Итого	216	

#### 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА «Производственная практика. Организационно-управленческая практика»

Организационно-управленческая практика предполагает использование студентами теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания и их инженерному обеспечению, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Практика (организационно-управленческая) начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает схему взаимосвязи всех помещений.

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

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

Введение

Общая характеристика предприятия

Производственная структура

Генеральный план предприятия

Производственная мощность, ассортимент продукции

1.4 Анализ поставщиков

2. Организационная часть.

Характеристика инженерного обеспечения на предприятии.

Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.

Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу.

Управленческая часть

3.1. Структура управления на предприятии общественного питания и анализ ее эффективности

Выводы

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

Введение

Содержит цель и задачи практики, характеристику производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

Общая характеристика предприятия

Включает в себя структуру предприятия, программу производственной деятельности, организацию сбыта готовой продукции и перспективные направления дальнейшего развития предприятия.

Производственная структура содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

Изучение структуры предприятия в период производственной практики в отличие от ознакомительной включает анализ схемы управления. При этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы об ее эффективности.

Генеральный план предприятия представляет собой графическое изображение предприятия со всеми зданиями и другими сооружениями, а также инженерными коммуникациями, находящимися на территории предприятия. К отчету прилагается копия генерального плана или выполняется его эскиз.

Производственная мощность - это максимальное количество продукции, которую можно выпускать в единицу времени (смену, сутки, год) при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия.

Анализ поставщиков. Раздел включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков, который оформляется в виде табл. 1.

Таблица 1 - Перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

п/п	Наименование сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	Условия хранения сырья	Наименование поставщика

Организационная часть

Заключается в характеристике основных производственных цехов предприятия.

Характеристика инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.

Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу. На основании полученных данных студент определяет узкие места производства, необходимость замены действующих машин и аппаратов или механизации ручного способа обработки.

При обосновании того или иного решения по совершенствованию материально-технической базы производства необходимо обязательно учитывать не только технологическую, но и производственную целесообразность принимаемых решений. Эффективность производства как по качеству, так и по количеству выпускаемой продукции в определенной степени зависит от взаимного расположения отдельных машин и аппаратов на производственных площадях и их связи с транспортными средствами. Несоблюдение основных принципов проектирования (прямолинейность и поточность), неоправданная удаленность отдельных узлов обработки друг от

друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают не только производительность технологической линии, но и качество полуфабриката, что ведет к снижению качества готовой продукции и необоснованным затратам на ее изготовление. Поэтому в процессе производственной практики необходимо выполнить эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции, заданной темой курсового проекта.

Эскиз цеха представляет собой план (вид сверху) размещения в цехе технологического оборудования, средств механизации. На эскизе должны быть изображены столы и другие приспособления для выполнения отдельных технологических операций. При наличии в цехе вспомогательных помещений их необходимо включить в эскиз с указанием назначения этих помещений. К эскизу плана цеха прилагается спецификация – перечень всех предметов, которые находятся на эскизе.

Управленческая часть.

Излагается информация о структуре управления на предприятии общественного питания. Приводятся должностные инструкции с предоставлением перечня обязанностей для конкретных должностей.

Выводы

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

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с организацией управленческой деятельности на предприятии общественного питания.

#### 8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ Производственная практика. Организационно-управленческая практика

Критерии оценки собранных текстов, требования к содержанию отчёта, критерии оценки отчёта по практике.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ (включая основную и дополнительную литературу)

основная литература:

1. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.-М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с.
  2. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:329210&theme=FEFU>
  3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 416 с. <https://e.lanbook.com/book/50261#authors>
  4. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М.: КноРус, 2013. — 328 с <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>
  5. Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. — Электрон. дан. — СПб.: , 2013. — 232 с. <https://e.lanbook.com/book/90691#authors>
  6. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. — Электрон. дан. — СПб.: , 2014. — 288 с <https://e.lanbook.com/book/90689#authors>
  7. Шленская, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. — Электрон. дан. — СПб. : , 2014. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/90688#authors>
- б) дополнительная литература:
1. Справочник руководителя ПОП. – М.: Легк. и пищ. пром-ть, 2000. – 437 с.
  2. Справочник. Все нормативные документы по ресторанному бизнесу. – 2001г., 2002г., 2003г., 2004г., 2005г. Никуленкова Т.Т. Проектирование ПОП – 2006 г. 100 готовых проектов. Графические программы Auto Card.

## 10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

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

Материально-техническое обеспечение реализации производственной практики на базе кафедры технологии продуктов и организации общественного питания включает аудитории, оснащенные необходимым мультимедийным оборудованием.

Для консультаций и защиты отчета:

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





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»**

Департамент пищевых наук и технологий



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Передовой  
инженерной школы «Институт  
биотехнологий, биоинженерии  
и пищевых систем»

 Л.А. Текутьева

«3» ноября 2022 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Производственная практика. Проектная практика**  
**Для направления подготовки**  
**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**

**Программа магистратуры Управление и организация деятельностью**  
**предприятий питания**

Владивосток  
2022

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ Производственная практика. Проектная практика

Целями Производственная практика. Проектная практика являются знакомство со спецификой работы предприятий общественного питания; освоение навыков и умений по специальности; самостоятельное изучение инженерным оборудованием в основных цехах производства; изучение структуры и особенностей производства; ознакомление с вопросами маркетинга и экономики, а также приобщение к социальной среде предприятия с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

## 2. ЗАДАЧИ Производственная практика. Проектная практика

Задачами Производственная практика. Проектная практика 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 Производственная практика. Проектная практика В СТРУКТУРЕ ОП

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

Производственная практика. Проектная практика является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 2-ом курсе в четвертом семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом и составляет 2 недели. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Производственная практика. Проектная практика базируется на теоретическом освоении таких дисциплин, как: Основные направления технического развития предприятий общественного питания, Современные направления науки в технологии продуктов питания, Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания, Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания, Технология продуктов и организация специальных видов питания.

Прохождение студентами практики является составной частью учебного процесса и необходимо для последующего изучения дисциплин профессионального, а также при прохождении других видов практики (преддипломная практика).

## 4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ Производственная практика.

Проектная практика

Тип практики: Проектная.

Способ проведения практики: непрерывно (108 ч 3 з.е).

Время проведения практики: 4 семестр

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

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

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

5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ Производственная практика. Проектная практика  
Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
проектный	ПК-22 способность планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.	ПК-22.1 Проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
		ПК-22.2 Грамотно осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
		ПК-22.3 Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа
проектный	ПК-23 способность формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания	ПК-23.1 Успешно внедряет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
		ПК-23.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
		ПК-23.3 Применяет навыки чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
проектный	ПК-24 способность применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	ПК-24.1 Обладает способностью применять методики инженерных расчетов
		ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
		ПК-24.3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-22.1 Проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию	Знает и проводит оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Умеет проводить оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
	Владеет способностью проводить оценку качества предоставляемых организациями услуг по проектированию
ПК-22.2 Грамотно осуществляет	Знает классификацию оборудования и грамотно

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	осуществляет привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
	Умеет осуществлять привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа
	Владеет способностью грамотно с привязкой делать подбор оборудования предприятий общественного питания различного типа
ПК-22.3 Применяет навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает о способах применения и назначении современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет применять навыки по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа
	Владеет навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-23.1 Успешно внедряет знания по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет применять знания и внедрять основы проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
	Владеет знаниями по основам проектирования на предприятиях общественного питания различного типа
ПК-23.2 Осуществляет поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса	Знает основы проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Умеет осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
	Владеет способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составляет техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса
ПК-23.3 Применяет навыки чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Знает и применяет навыки чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
	Умеет применять навыки чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
	Владеет навыками чтения чертежей (экспликация помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
ПК-24.1 Обладает способностью применять методики инженерных	Знает методики инженерных расчетов
	Умеет применять методики инженерных расчетов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
расчетов	Владеет способностью применять методики инженерных расчетов
ПК-24.2 Применяет методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Умеет применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Владеет способностью применять методики инженерных расчетов, необходимые для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
ПК-24.3 Применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания	Знает и применяет навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Умеет применять навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания
	Владеет способностью применять навыки проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания

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

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма текущего <u>контроля</u>
1	Подготовительный этап:	- Получение документов на практику (направление, дневник, задание); - Прибытие на место практики и прохождение вводного инструктажа; - Организация рабочего места и знакомство с коллективом.	10	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
2	Основной этап:	- Изучение организационной структуры базы практики; - изучение нормативной, технической и проектной документации; - Выполнение отдельных производственных заданий; - Изучение практической деятельности.	78	Внесение записей в дневник. Устные беседы.
3	Заключительный этап:	Обработка и систематизация полученного материала; - Оформление отчета о прохождении производственной практики; - Защита отчета по учебной практике.	20	Зачет с оценкой

#### 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА «Производственная практика. Проектная практика»

Проектная практика предполагает использование студентами теоретических знаний по проектированию предприятий общественного питания и их инженерному обеспечению, которые базируются на материале дисциплин, освоенных студентами до практики.

Проектная практика начинается с составления общей характеристики предприятия, которая помимо прочего включает схему взаимосвязи всех помещений.

Технико-экономическая характеристика предприятия включает в себя данные об инженерном обеспечении предприятия современных технологическим оборудованием, о

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

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

Введение

Общая характеристика предприятия

Производственная структура

Генеральный план предприятия

Производственная мощность, ассортимент продукции

1.4 Анализ поставщиков

2. Проектная часть.

Характеристика инженерного обеспечения на предприятии.

Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.

Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу.

Выводы

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

Введение

Содержит цель и задачи практики, характеристику производственного профиля и организационного типа предприятия, его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

Общая характеристика предприятия

Включает в себя структуру предприятия, программу производственной деятельности, организацию сбыта готовой продукции и перспективные направления дальнейшего развития предприятия.

Производственная структура содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

Изучение структуры предприятия в период производственной практики в отличие от ознакомительной включает анализ схемы управления. При этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы о ее эффективности.

Генеральный план предприятия представляет собой графическое изображение предприятия со всеми зданиями и другими сооружениями, а также инженерными коммуникациями, находящимися на территории предприятия. К отчету прилагается копия генерального плана или выполняется его эскиз.

Производственная мощность - это максимальное количество продукции, которую можно выпускать в единицу времени (смену, сутки, год) при наиболее полном использовании основного оборудования и производственных площадей предприятия.

Анализ поставщиков. Раздел включает перечень видового состава сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары с указанием поставщиков, который оформляется в виде табл. 1.

Таблица 1 - Перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары

п/п	Наименование сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары	Условия хранения сырья	Наименование поставщика

### Проектная часть

Заключается в характеристике основных производственных цехов предприятия.

Характеристика инженерного обеспечения на предприятии. Взаимосвязь помещений на предприятии с привязкой технологического оборудования.

Выявление недостатков в работе технологического оборудования и его привязке к производственному процессу. На основании полученных данных студент определяет узкие места производства, необходимость замены действующих машин и аппаратов или механизации ручного способа обработки.

При обосновании того или иного решения по совершенствованию материально-технической базы производства необходимо обязательно учитывать не только технологическую, но и производственную целесообразность принимаемых решений. Эффективность производства как по качеству, так и по количеству выпускаемой продукции в определенной степени зависит от взаимного расположения отдельных машин и аппаратов на производственных площадях и их связи с транспортными средствами. Несоблюдение основных принципов проектирования (прямолинейность и поточность), неоправданная удаленность отдельных узлов обработки друг от друга, отсутствие четкости в работе устройств распределения сырья и полуфабриката по этапам технологического процесса снижают не только производительность технологической линии, но и качество полуфабриката, что ведет к снижению качества готовой продукции и необоснованным затратам на ее изготовление. Поэтому в процессе производственной практики необходимо выполнить эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции, заданной темой курсового проекта.

Эскиз цеха представляет собой план (вид сверху) размещения в цехе технологического оборудования, средств механизации. На эскизе должны быть изображены столы и другие приспособления для выполнения отдельных технологических операций. При наличии в цехе вспомогательных помещений их необходимо включить в эскиз с указанием назначения этих помещений. К эскизу плана цеха прилагается спецификация – перечень всех предметов, которые находятся на эскизе.

### Выводы

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

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с проектированием предприятий общественного питания.

## 8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ Производственная практика. Проектная практика)

Критерии оценки собранных текстов, требования к содержанию отчёта, критерии оценки отчёта по практике.

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

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

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

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

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

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

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы и профессиональные

компетенции, предусмотренные программой учебной практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий.

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

#### 9.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОЕКТНОЙ ПРАКТИКИ) (включая основную и дополнительную литературу)

а) основная литература:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО). [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — М.: КноРус, 2013. — 328 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53292#authors>
2. Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания (с основами AutoCAD): Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / Г.М. Ястина, С.В. Несмелова. — Электрон. дан. — СПб.: , 2014. — 288 с. — <https://e.lanbook.com/book/90689#authors>
3. Шленская, Т.В. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс] / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. — Электрон. дан. — СПб.: , 2014. — 288 с. <https://e.lanbook.com/book/90688#authors>
4. Ершов В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч.1. Комплексная механизация производственных процессов / В.Д. Ершов. — СПб.: ГИОРД, 2012. — 224с.: ил. <https://e.lanbook.com/reader/book/4879/#2>
5. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: Учебник. - СПб.: ГИОРД, 2011. — 232с.: ил. <https://e.lanbook.com/reader/book/4882/#2>

б) дополнительная литература:

1. СНиПы II-Л-8-71. Проектирование поп. Справочное руководство к СНиПам – 1992 г. Графические программы Compas, Visio professional 2007 г., Auto Card.
2. Справочник. Все нормативные документы по ресторанному бизнесу. – 2001г., 2002г., 2003г., 2004г., 2005г. Никуленкова Т.Т. Проектирование ПОП – 2006 г. 100 готовых проектов. Графические программы Auto Card.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:  
программа Auto Card

#### 10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОЕКТНОЙ ПРАКТИКИ

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

Материально-техническое обеспечение реализации производственной практики на базе кафедры технологии продуктов и организации общественного питания включает аудитории, оснащенные необходимым мультимедийным оборудованием.

Для консультаций и защиты отчета:

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





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»**

Департамент пищевых наук и технологий



УТВЕРЖДАЮ  
Директор Передовой  
инженерной школы «Институт  
биотехнологий, биоинженерии  
и пищевых систем»

\_\_\_\_\_  
Л.А. Текутьева  
«3» ноября 2022 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе**  
**научно-исследовательская работа**  
**Для направления подготовки**  
**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация**  
**общественного питания**  
**Программа магистратуры Управление и организация деятельностью**  
**предприятий питания**

Владивосток  
2022

1. **ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ** Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Основная цель Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа) является приобретение навыков по использованию теоретических знаний в производственной деятельности на предприятиях общественного питания, углубление знаний по дисциплинам направления подготовки и закрепление навыков использования традиционных и современных методов, используемых в технологии продукции общественного питания.

Цели преддипломной практики:

анализ экономических показателей производства, повышения конкурентоспособности выпускаемой продукции;

закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проектирования нового оборудования, зданий и сооружений;

ознакомление с инфраструктурой предприятия в целом и работой ключевых структурных подразделений;

ознакомление с технологической и проектно-конструкторской документацией;

освоение в практических условиях принципов организации и управления производством, привлечение студента к решению проектно-конструкторских, производственно-технологических, научно-исследовательских задач непосредственно на производстве или в научно-исследовательской лаборатории;

сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;

проведения самостоятельных научно-исследовательских работ;

выполнение индивидуальных заданий, выданных руководителем выпускной квалификационной работы.

2. **ЗАДАЧИ** Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Задачами производственной практики (Преддипломной) являются:

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

изучение технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов;

изучение работы основного технологического и вспомогательного оборудования;

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

ознакомление с организацией и методами теххимического 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** Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа В СТРУКТУРЕ ОП

Блок Б.2.О.01 (П) «Практики» ФГОС ВО ДВФУ по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», является обязательным и представляет собой

вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа является обязательной для студентов очной формы обучения в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса и имеет место на 2-ом курсе в 4-м семестре. Продолжительность практики устанавливается в соответствии с учебным планом. Видом промежуточной аттестации является зачет с оценкой

Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа базируется на теоретическом освоении дисциплинам базовой и вариативной части: Основные направления технического развития предприятий общественного питания, Современные направления науки в технологии продуктов питания, Оценка экономической эффективности предприятий общественного питания, Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания, Технология продуктов и организация специальных видов питания.

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

#### 4. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ Производственная практика.

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Тип практики: Преддипломная практика.

Способ проведения практики: непрерывно.

Время проведения практики: 4 семестр

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

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

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

#### 5. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК -1.1 Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
		ОПК -1.2 Успешно формирует политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
		ОПК -1.3 Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования
Организация научно-исследовательской работы	ОПК -5 Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	ОПК -5.1 Применяет основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
		ОПК -5.2 Планирует и организывает процесс внедрения результатов исследований в производство
		ОПК -5.3 Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ОПК -1.1 Эффективно применяет основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия	Знает основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	Умеет применять основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
	Владеет способностью применять основы стратегического планирования деятельности предприятий питания; механизмы формирования политики, инновационных планов развития предприятия
ОПК -1.2 Успешно формирует политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивает предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами	Знает о формировании политики предприятия, стратегических планов его развития; обеспечении предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами
	Умеет формировать политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
	Владеет способностью формировать политику предприятия, стратегические планы его развития; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами
ОПК -1.3 Применяет навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования	Знает о применении навыков разработки конкурентоспособных концепций; методов стратегического планирования

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
планирования	Умеет применять навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования
	Владеет способностью применять навыки разработки конкурентоспособных концепций; методы стратегического планирования
ОПК -5.1 Применяет основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач	Знает о применении основ научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
	Умеет применять основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
	Владеет способностью применять основы научно-исследовательской работы для решения организационно-технологических задач
ОПК -5.2 Планирует и организует процесс внедрения результатов исследований в производство	Знает о планировании и организации процесса внедрения результатов исследований в производство
	Умеет планировать и организовывать процесс внедрения результатов исследований в производство
	Владеет способностью планировать и организовывать процесс внедрения результатов исследований в производство
ОПК -5.3 Применяет знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач	Знает о применении знаний современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
	Умеет применять знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач
	Владеет способностью применять знания современных методов исследования при решении организационно-технологических задач

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции
организационно-управленческий	ПК-7 Способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК-7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
		ПК-7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия
		ПК-7.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности
организационно-управленческий	ПК-8 Способен управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой,	ПК-8.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
		ПК-8.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий

	учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК-8.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
организационно-управленческий	ПК-10 Способен оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПК-10.1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия
		ПК-10.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
		ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
научно-исследовательский	ПК-15 Способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК-15.1 Применяет знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
		ПК-15.2 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
		ПК-15.3 Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
научно-исследовательский	ПК-16 Способен владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК-16.1 Использует в работе знания основ техники и технологии пищевого производства
		ПК-16.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи
		ПК-16.3 Применяет навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
научно-исследовательский	ПК-17 Готов и способен к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	ПК-17.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов
		ПК-17.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
		ПК-17.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
ПК-7.1 Применяет знания в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	Знает о применении знаний в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа
	Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия
	Владеет способностью определять приоритеты в стратегии развития предприятия
ПК-7.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает об определении приоритетов в стратегии развития предприятия
	Умеет определять приоритеты в стратегии развития предприятия
	Владеет способностью определять приоритеты в стратегии развития предприятия
ПК-7.3 Применяет навыки в области финансовой и логистической деятельности	Знает о применении навыков в области финансовой и логистической деятельности
	Умеет применять навыки в области финансовой и логистической деятельности
	Владеет способностью применять навыки в области финансовой и логистической деятельности
ПК-8.1 Активно использует документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства	Знает об использовании документов бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Умеет использовать документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
	Владеет способностью использовать документы бухгалтерской отчетности предприятия, основные законодательные акты, регламентирующие работу пищевого производства
ПК-8.2 Проводит стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятия	Знает о проведении стоимостной оценке основных производственных ресурсов предприятия
	Умеет проводить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятия
	Владеет способностью проводить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятия
ПК-8.3 Проводит анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия	Знает о проведении анализа и оценке инвестиционных процессов деятельности предприятия
	Умеет проводить анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
	Владеет способностью проводить анализ и оценку инвестиционных процессов деятельности предприятия
ПК-10.1 Применяет знания основ экономической деятельности предприятия	Знает о применении знаний основ экономической деятельности предприятия
	Умеет применять знания основ экономической деятельности предприятия
	Владеет способностью применять знания основ экономической деятельности предприятия
ПК-10.2 Оценивает результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает об оценивании результативности экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Умеет оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
	Владеет способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
ПК-10.3 Применяет навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	Знает о применении навыков оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Умеет применять навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
	Владеет способностью применять навыки оценки экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов
ПК-15.1 Применяет знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания	Знает о применении знаний теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Умеет применять знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
	Владеет способностью применять знания теоретических аспектов развития техники и технологий при производстве продукции общественного питания
ПК-15.2 Использует знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает об использовании знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-15.3 Применяет навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	Знает о применении навыков подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Умеет применять навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
	Владеет способностью применять навыки подбора техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности
ПК-16.1 Использует в работе знания основ техники и технологии пищевого производства	Знает об использовании в работе знаний основ техники и технологии пищевого производства
	Умеет использовать в работе знания основ техники и технологии пищевого производства
	Владеет способностью использовать в работе знания основ техники и технологии пищевого производства
ПК-16.2 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи	Знает о решении научно-исследовательских и научно-производственных задач
	Умеет решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
	Владеет способностью решать научно-исследовательские и научно-производственные задачи
ПК-16.3 Применяет навыки	Знает о применении навыков технологических и



Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
технологических и технических знаний для решения профессиональных задач	технических знаний для решения профессиональных задач
	Умеет применять навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
	Владеет способностью применять навыки технологических и технических знаний для решения профессиональных задач
ПК-17.1 Успешно применяет знания теоретических основ технологических расчетов	Знает о применении знаний теоретических основ технологических расчетов
	Умеет применять знания теоретических основ технологических расчетов
	Владеет способностью применять знания теоретических основ технологических расчетов
ПК-17.2 Производит технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использует методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания	Знает о расчете необходимого оборудования и их экономической себестоимости, об использовании методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
	Умеет производить технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использовать методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
	Владеет способностью производить технологический расчет необходимого оборудования и их экономической себестоимости, использовать методики инженерных расчетов при планировании и прогнозировании объектов и сооружений предприятий общественного питания
ПК-17.3 Успешно применяет навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний	Знает о применении навыков организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыков проведения экспериментов и испытаний, навыков анализа результатов эксперимента и испытаний
	Умеет применять навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний
	Владеет способностью применять навыки организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, навыки проведения экспериментов и испытаний, навыки анализа результатов эксперимента и испытаний

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

№ п/п	Этапы практики	Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов	Трудоемкость (в часах)	Форма текущего контроля
1	Установочные занятия	Ознакомительные лекции Инструктаж по технике безопасности	12	Зачет с регистрацией в журнале ТБ
2	Учебный этап в производстве	Ознакомительные лекции Вводный инструктаж Первичный инструктаж Инструктаж на рабочем месте	100	отчет
3	Организационно-управленческий и экономический	Овладение навыками работы технолога Изучение организации производственного процесса и управления предприятием	150	отчет

	этап	Изучение организации технологического оборудования Самостоятельное выполнение индивидуальных заданий		
4	Обработка и анализ полученной информации	Сбор информации согласно методическим указаниям	150	отчет
5	Подготовка отчета о практике	Систематизация фактического материала Систематизация литературного материала Написание отчета по плану методических указаний	84	отчет
6	Защита отчета о практике с презентацией	Консультация преподавателя	4	Зачет с оценкой
7	Итоговое занятие	Результаты и обсуждения	4	отчет
		Итого	504	

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ НА Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

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

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

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

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

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

### Введение

#### 1. Организационно-управленческий раздел

1.1. Общая характеристика предприятия

1.2. Производственная структура

1.3. Генеральный план предприятия

1.4. Производственная мощность, анализ ассортимента продукции

1.5. Организация поставок на предприятие сырья, материалов, условия реализации продукции

1.6. Форма и организация обслуживания на предприятиях общественного питания

1.7. Форма расчета

1.8. Реклама предприятия

1.9. Производственный контроль

1.10. Технохимический контроль производства

1.11. Стандартизация производства и контроль качества пищевых продуктов

#### 2.0. Экологическая экспертиза

#### 2. Экономический раздел

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

Выводы

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

Введение

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

1. Организационно-управленческий раздел

1.1. Экономико-географическая характеристика района привязки предприятия

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

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

1.2 Структура предприятия

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

1.3. Обеспеченность предприятия сырьем

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

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

Способы доставки сырья от различных поставщиков, их сравнительная характеристика.

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

Таблица 1 – Характеристика сырьевой базы предприятия

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

1.4. Производственная деятельность предприятия

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

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

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

1.5. Производственный контроль производства

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

Таблица 2 – Схема контроля производства

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

Составить план проектируемого предприятия с размещением технологического оборудования.

Дать характеристику существующего планировочного решения объекта проектирования.

#### 2. Экономика и организация производства

Указать порядок расчета и обеспечение численности персонала на различных рабочих местах, систему заработной платы, действующей на предприятии, по всем группам рабочих, нормы выработки и расценки для основных производственных рабочих, методы планирования фондов заработной платы по всем группам работающих.

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

#### 3. Охрана труда и техника безопасности

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

#### 4. Охрана окружающей среды

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

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

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

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

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

#### Выводы

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

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

#### 8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ (ПО ИТОГАМ Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Критерии оценки собранных текстов, требования к содержанию отчёта, критерии оценки отчёта по практике.

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

предприятия о выполнении работ по графику.

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

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

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

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

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

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

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

#### 9.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (включая основную и дополнительную литературу)

##### а) основная литература

1. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания. М:КНОРУС, 2010. – 331 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:356780&theme=FEFU>
2. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие.-М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 560 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-144336&theme=FEFU>
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях ОП. – М.: КР, 2013. – 321 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736375&theme=FEFU>
4. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Г. М. Зайко, Т. А. Джум.. – М.: МИМ 2014. – 557 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342768&theme=FEFU>
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / [сост. М. Т. Лабзина]. - Спб.: «Гиорд», 2014. – 768 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:350109&theme=FEFU>
6. Технология производства продукции общественного питания. В 2-х т. Т.2, Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: учеб. пособие для вузов / под ред. А.С. Ратушного. – М.: Мир, 2004. – 415 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353462&theme=FEFU>
7. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 283 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

##### б) дополнительная литература:

1. Могильный М.П. Справочник работника общественного питания / Могильный М.П., Шленская Т.В., Могильный А.М. - М.: ДеЛи принт, 2011.-655 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664746&theme=FEFU>
2. Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», "Food engineering».
3. Похлебкин В.В. Большая энциклопедия кулинарного искусства : все рецепты. - М.:

- Центрополиграф, 2004. – 976 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:244894&theme=FEFU>
4. Большая книга о вкусной и полезной пище / [авт.-сост. И. Михайлова]. М.: Эксмо, 2009.- 1024 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:359027&theme=FEFU>
  5. Справочник по разделке мяса / А.Г. Забашта, И.А. Подвойская, М.В. Молочников.- М.: Франтэра, 2002.- 320 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342295&theme=FEFU>
  6. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под ред. А. Т. Васюковой. – М. – ДК. – 2015. – 495 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znaniium:Znaniium-513905&theme=FEFU>
  7. Гомеостаз и питание : учебное пособие для вузов / О. Я. Мезенова М.: Колос, 2010.- 319 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664803&theme=FEFU>
  8. Шариков Л. П. Охрана труда в малом бизнесе. Общественное питание : практическое пособие / М.: Альфа - пресс, 2009.- 234с <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:356049&theme=FEFU>
  - в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:
    1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
    2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
    3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
    4. <http://www.twirpx.com/>
    5. <http://www.biotechnolog.ru/>
    6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
    7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>
  - в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:
    1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
    2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
    3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
    4. <http://www.twirpx.com/>
    5. <http://www.biotechnolog.ru/>
    6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
    7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

#### 10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ Производственная практика. Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

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

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

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