Приложение Г

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Совета института
протокол № 11
от 21 июня 2021 г.
Директор института
_____ Лаптева Е.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики – технологическая практика

Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки
Организация и управление общественным питанием

Квалификация выпускника
Магистр

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток 2021

1 Цели технологической практики

Целями технологической практики являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин базовой части рабочего учебного плана - «Современные проблемы организации общественного питания», «Организация и управление предприятием общественного питания»;

- совершенствование магистрантом навыков производственной работы, формирование готовности магистранта к профессиональной производственной деятельности в области организации и управления производственно-технологическими процессами предприятия общественного питания.

2 Задачи технологической практики

Задачами технологической практики являются:

– овладением магистрантами необходимыми профессиональными компетенциями научно-производственной деятельности, ориентированной на личностный подход к построению образовательного процесса в высшей школе;

– формирования положительной мотивации к научно-производственной деятельности, развитие научных интересов магистрантов, стимулирование их потребности в профессиональном и личностном саморазвитии;

– формирование навыков организации формирующего и контрольного этапов научно-производственной работы по теме магистерской диссертации в области педагогики высшей школы.

3 Место технологической практики в структуре ОПОП

Программа технологической практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 1 курса обучения в соответствии с рабочим учебным планом подготовки по магистерской программе по основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного прохождения технологической практики обучающийся должен:

знать:

- на практике Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы ХАССП; порядок разработки системы контроля производственного процесса предприятия общественного питания на основе принципов ХАССП;

- на практике правила и требования к проведению испытаний пищевой продукции;

- на практике перечень законодательных актов, регулирующих санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое состояние безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания;

- алгоритм и методы исследования санитарно-гигиенического состояния и безопасности пищевой продукции, производимой на предприятиях общественного питания, а также составляющих производства;

- перечень нормируемых санитарно-гигиенических и эпидемиологически важных микроорганизмов, способных развиваться в пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания, их систематические свойства и признаки;

- о причинах и частоте проведения регулярных, выборочных санитарно-гигиенических и эпидемиологических исследований по оценке состояния производства и пищевой продукции на предмет санитарно-гигиенической безопасности на предприятиях общественной питания различной производительности; методы профилактических мероприятий, снижающих или устраняющих микробиологический и эпидемиологический риск при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания;

- на практике принципы и методы развития сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала;

уметь:

- практически реализовывать принципы ХАССП на предприятиях общественного питания; проводить тщательный анализ рисков и выявлять опасные факторы на всех стадиях производственного процесса; определять критические контрольные точки и их пределы; разрабатывать предупреждающие и корректирующие действия;

- практически организовывать испытания пищевой продукции в целях получения данных для мониторинга показателей его деятельности;

- практически использовать знания, полученные в области фундаментальной микробиологии и санитарного анализа объектов производства и пищевой продукции для осуществления профессиональной деятельности;

- использовать терминологию в области сани-тарно-гигиенического эпидемиологического анализа объектов пищевого производства предприятий общественного питания, в том числе для объяснения механизма развития и проявления алиментарной заболеваемости, ее причин и условий протекания;

- использовать для проведения санитарно-гигиенического и эпидемиологического исследования пищевой продукции и объектов производства предприятий общественного питания существующие и действующие нормативные документы, позволяющие контролировать и регулировать их санитарно-гигиеническое состояние и эпидемиологическую безопасность;

- использовать научные знания в области фундаментальной микробиологии и санитарно-гигиенического анализа для исследования пищевой продукции, выпускаемой предприятиями общественного питания нормируемых сани-

тарно-значимых и эпидемиологически опасных микроорганизмов; осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием производства на предприятиях общественного питания и участвовать в разработке мероприятий, позволяющих снижать микробиологический риск;

- практически развивать сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала.

владеть:

- практическими навыками управления рисками при производстве пищевой продукции на предприятиях общественного питания;
- навыками проведения проверки системы контроля производственного процесса;
- практическими навыками проведения мониторинга показателей деятельности предприятия и его документирования;
- практическими навыками использования методов планирования исследований по оценке санитарно-гигиенического состояния и эпидемиологической безопасности различной пищевой продукции и объектов производства на предприятиях общественного питания;
- навыками организации профилактических мероприятий, снижающих и исключающих негативное присутствие, воздействие микроорганизмов на безопасность пищевой продукции, изготавливаемой на предприятиях общественного питания;
- методами статистической обработки полученных данных санитарно-гигиенического анализа и интерпретацией их;
- практическим опытом развития сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала.

Прохождение данной практики необходимо при написании и защите магистерской диссертации.

4 Способы и формы проведения технологической практики

Способы проведения технологической практики:

- стационарная в одном из структурных подразделений университета, включая выпускающую кафедру, на профильных предприятиях г. Владивостока;

Форма проведения технологической практики – дискретная в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенном непрерывном периоде.

5 Место и время проведения технологической практики

Технологическая практика проводится практика проводится в одном из структурных подразделений университета, включая выпускающую кафедру, на профильных предприятиях г. Владивостока на основании заключенных договоров с Университетом, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Технологическая практика в соответствии с рабочими учебными планами (очной и заочной форм обучения) и календарным графиком учебного процесса проводится:

- очная форма обучения в конце 1 семестра обучения в течение 2-х недель;

- заочная форма обучения в конце 1 курса обучению в течение 2-х недель.

Трудоемкость - 3 зачетных единиц или 108 академических часов.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении технологической практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

Процесс прохождения технологической практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению подготовки. В результате прохождения практики студент должен овладеть следующими профессиональными компетенциями:

- способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания (ПКС-1);

- способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания (ПКС-2).

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен достигнуть следующие результаты для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится магистр в процессе освоения ОПОП магистерской прикладного по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной:

- умение управлять предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП;

- умение стратегического управления развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности;

- умение использовать методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции;

- умение управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала.

7 Структура и содержание технологической практики

Общая трудоемкость технологической практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения - первый курс, после 1-го семестра - 2 недели;

- заочная форма обучения – на 1 курсе – 2 недели.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,25 з.е или 9 часов;

- производственный раздел (этап) – 2,25 з.е или 81 час;

- заключительный раздел (этап) – 0,5 з.е или 18 часов.

Разделы практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
Подготовительный	инструктаж по технике безопасности (1)	общее ознакомление с предприятием (1)		дневник студента
1. Производственный	- коммуникация в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (16); - установление требований к документообороту на предприятии (17)	- разработка эффективной стратегии и формирование политики предприятия, обеспечение предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разработка новых конкурентоспособных концепций (16); - создание и поддержание имиджа предприятия (16).	- руководство коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (16)	дневник студента
2. Заключительный	обработка и анализ полученной информации (8)	подготовка и защита отчета по практике (10)		дневник студента, отчет по практике

8 Организационное сопровождение технологической практики

Для руководства групповой и (или) индивидуальной технологической практикой от университета назначаются руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Управление техническими системами» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год.

Руководитель практики от кафедры «Управление техническими системами» разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики, в соответствии со структурой и содержанием практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; оформляет путевку; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; по рабочим места непосредственно на месте проведения практики, по видам работ, предусмотренных структурой и содержанием практики;

осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства групповой и (или) индивидуальной технологической практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практики от предприятия согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики; предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения технологической практики на профильных предприятиях общественного питания руководителями практики от кафедры и предприятия составляется совместный график (план) проведения практики.

Направление на технологическую практику осуществляется приказом ректора университета, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Управление техническими системами». В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, способ и срок прохождения технологической практики.

Выбор мест прохождения технологической практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения технологической практики руководитель практики от кафедры «Управление техническими системами» согласовывает с руководителем практики от предприятий условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения технологической практики обучающиеся выполняют индивидуальные задания, соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику, оформить путевку, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в

Университет, сдать путевку, отчет, дневник, характеристику, подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Управление техническими системами», оформить финансовые отчеты в бухгалтерии Университета (если практика проходила на выезде) и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

9 Формы отчетности по итогам технологической практики

По итогам технологической практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию, а также индивидуальному заданию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения технологической практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций, отмечаются проблемы, возникшие в ходе организации и прохождения технологической практики.

Требования к оформлению отчета по технологической практике

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,25 см, выравнивание по ширине, автоперенос текста.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен самим студентом без применения множительной техники.

Разделы отчета:

- титульный лист;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении технологической практики должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего технологическую практику; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

Основная часть состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, на примере предприятия-места практики;

- описание предприятия – фабрики (цеха): месторасположение, производственная специализация, организационно-производственная структура, основные производственные подразделения и их специализация;

- описание основных и вспомогательных процессов предприятия.

- выводы и предложения по совершенствованию основных и вспомогательных процессов предприятия и о личных практических навыках студента, полученных в ходе прохождения технологических практики на данном предприятии;

Заключение содержит обобщение и оценку результатов технологической практики, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения технологической практики; оценку возможности использования результатов технологической практики в НИР.

Список использованных источников содержит перечень литературных источников, использованных в работе при анализе состояния вопроса или результатов исследований.

Приложения к отчету содержат: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе технологической практики или в оформлении которых принимал участие; инструментарий проведения учебно-методических исследований; иные материалы, представляющие интерес для образовательной деятельности вуза.

10 Фонд оценочных средств для проведения технологической практики

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам технологической практики проводится путем оценивания достигнутых результатов по приобретению первичных профессиональных практических навыков, умений и владений в соответствии с п. 6 данной программы.

Завершается технологическая практика аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных практических навыков и умений, качество защиты отчета. Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации - полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия.

Дата и время аттестации практики устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя (ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются

содержание и правильность оформления студентом отчета о практике; мнение руководителя практики; качество ответов на вопросы.

Вопросы для оценивания результатов практики:

1. Изучение общей характеристики предприятия.
2. Опишите назначение предприятия.
3. Опишите расположение предприятия.
4. Опишите инфраструктуру предприятия.
5. Дайте характеристику производственной среды предприятия.
6. Опишите нормативно-техническое обеспечение предприятия.
7. Опишите производственную деятельность предприятия.
8. Перечислите основные процессы (перечень, назначение, описание).
9. Перечислите вспомогательные процессы (перечень, назначение, описание).
10. Перечислите оборудование предприятия (перечень, назначение, основные характеристики).
11. Охарактеризуйте маркетинг производства и организацию потребления продукции.
12. Проанализируйте метрологическое обеспечение производственного процесса.
13. Опишите меню предприятия.
14. Сформулировать предложения по совершенствованию работы предприятия.

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса, обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения технологической практики и оценка по 4 балльной системе:

1. Оценка «отлично» - уровень освоения компетенций высокий: программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию, на практику.

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший практику

Индикатор достижения компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Способен осуществлять управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП (ПКС-1.1);	Готов осуществлять управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП	Умеет осуществлять управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП	Эффективно применяет на практике навыки осуществлять управление предприятием общественного питания, обеспечивающие его устойчивое развитие на основе принципов ХАССП
Способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности (ПКС-1.2);	Готов осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности	Умеет осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности	Эффективно применяет на практике навыки осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания на основе мониторинга показателей его деятельности
Способен использовать методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции (ПКС-1.3);	Готов использовать методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бра-кованной продукции	Умеет использовать методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции	Эффективно владеет навыками использовать методы санитарного и микробиологического контроля в целях предотвращения выпуска бракованной продукции
Способен управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала (ПКС-2.3).	Готов управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	Умеет управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала	Эффективно владеет навыками управлять развитием сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала

2. Оценка «хорошо» - уровень освоения компетенций продвинутый: выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов.

3. Оценка «удовлетворительно» - уровень освоения компетенций пороговый: программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов.

4. Оценка «неудовлетворительно» - уровень освоения компетенций отсутствует: программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с рабочим учебным планом.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из вуза как имеющие академическую задолженность.

11 Перечень учебной литературы

С целью оказания необходимой для успешного прохождения технологической практики, и оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной литературы:

Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. – М.: Юрайт, 2010. – 820 с.

Зубков Ю.П. Основы стандартизации, метрологии и сертификации / Ю.П. Зубков, Ю.Н. Берновский, А.Г. Зекунов, В.М. Мишин / под. ред. В.М. Мишин // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Юнити-Дана, 2012. – 448 с. [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117687&sr=1 (дата обращения: 11.06.2018).

Стандартизация продукции, процессов и услуг: учебно-практическое пособие // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: АСМС, 2012. – 297 с. [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=136767&sr=1 (дата обращения: 11.06.2018).

Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт-Издат, 2007. – 350 с.

Тартаковский Д.Ф., Ястребов А.С. Метрология, стандартизация и технические средства измерений: Учебник. – М.: Высш. шк., 2001. – 205 с.

Крылова Г.Д. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: учебник / Г.Д. Крылова. - 3-е изд., перераб. и доп. // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Юнити-Дана, 2012. - в элеткронном виде 672 с. [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114433&sr=1 (дата обращения: 11.06.2018).

12 Перечень лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

1. Операционная система Microsoft Windows7 SP1
2. Пакет программ Microsoft office 2007
3. Программа для работы с файлами формата PDF Finereader 10 Corporate Edition
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security 10 Service Pack 2 для Windows
5. Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/
6. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line http://www.consultant.ru/
7. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: http://agris.fao.org/agris-search/home
8. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line: http://gost.ru/wps/portal/
9. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru
10. Издательство стандартов. Доступ on-line: http://www.standards.ru/default.aspx
11. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line: http://lib.misis.ru/wos.html
12. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line: https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/
13. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line: http://science.spb.ru/sci/index/scopus
14. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line:

https://www.rsl.ru/

15. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line: http: // www. biblioclub.ru
16. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/
17. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: https://www.ebscohost.com/

13 Описание материально-технической базы

Реализация технологической практики, проводимой в структурных подразделениях Университета, осуществляется с использованием материально-технической базы кафедр и соответствующих структурных подразделений, обеспечивающей проведение технологической практики п и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам:

- оборудованные кабинеты и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- библиотека Дальрыбвтуза.

Реализация технологической практики, проводимой в организациях и профильных предприятиях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение технологической практики, проводимой на профильных предприятиях (цехах и фабриках по постройке и ремонту орудий рыболовства), соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для достижения результатов обучения по приобретению обучающимися первичных профессиональных навыков.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Организация и управление общественного питания».

Программа разработана:
Заведующий кафедрой
«Управление техническими системами» _____Ким Э.Н.

Согласовано:
Представитель работодателя
Ген. директор ООО «БИ-ЭС-БИ МЕДИА» _____Рябкин Э.В.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами» 7 июня 2021 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой
«Управление техническими системами» _____Ким Э.Н.

Приложение Д

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Совета института
протокол № 11
от 21 июня 2021 г.
Директор института
_____ Лаптева Е.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики – организационно-управленческая практика

Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки
Организация и управление общественным питанием

Квалификация выпускника
Магистр

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток 2021

1 Цели производственной практики

Целями производственной практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, а также:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- получение профессионального опыта работы в области организации работы предприятий общественного питания.

2 Задачи производственной практики

Задачами производственной практики являются:

– анализ состояния отрасли и оценка бизнес-среды предприятия, определение конкурентной позиции предприятия на рынке;

– ознакомление с инфраструктурой и основными производственными процессами предприятия;

– ознакомление со структурой управления процессами на предприятии, с характером и содержанием функций управления;

– приобретение навыков работы в коллективе, навыков к коммуникации, толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий;

– сбор материалов для подготовки отчета по практике.

3 Место производственной практики в структуре ОПОП

Программа производственной практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Производственная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин 2 курса обучения в соответствии с рабочим учебным планом.

Для успешного прохождения производственной практики обучающийся должен:

знать:

- на практике методы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;
- на практике основные и вспомогательные процессы предприятия общественного питания;
- на практике методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;
- на практике современные методы управления предприятием общественного питания; теоретические и практические основы обоснования эффективной стратегии предприятия общественного питания, показатели конкурентоспособ-

ности концепции; принципы документооборота предприятия общественного питания; основные критерии и показатели, отражающие имидж предприятия общественного питания;

- на практике категории нормативной и технологической документации, применяемой на предприятиях общественного питания; структуру и содержание нормативной и технологической документации, порядок и правила разработки нормативной и технологической документации;

- на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством, принципы управления качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции; алгоритм процесса управления качеством продукции;

- на практике международные стандарты ISO серии 9000 в области менеджмента качества; основные положения и принципы современных концепций менеджмента; порядок разработки и внедрения системы менеджмента качества;

- на практике цели, задачи, законодательные и подзаконные акты, приказы министерств и ведомств, регулирующих работу ФГИС «Меркурий»;

- на практике конструктивные и метрологические особенности средств измерений и контроля качества пищевых продуктов; принципы выбора средств измерений и контроля для конкретной измерительной задачи;

- методологию и нормативное обеспечение менеджмента рисков;

- на практике методы решения организационно-технологических задач в области научных исследований.

уметь:

- практически разрабатывать эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- практически выстраивать основные и вспомогательные процессы на предприятии общественного питания с учетом инноваций для повышения его конкурентоспособности и эффективности деятельности;

- практически разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- практически использовать современные методы управления процессами предприятия общественного питания; разрабатывать эффективную стратегию и формировать модели управления предприятием, выделять и систематизировать конкурентоспособные концепции; решать производственные задачи по обеспечению предприятия материальными и финансовыми ресурсами;

- практически оценивать и актуализировать нормативную и технологическую документацию, регламентирующую требования к технологическим процессам предприятия общественного питания;

- практически выполнять работы по управлению качеством; проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции; составлять научные отчеты по выполненному заданию, внедрять результаты исследований и разработок в области управления качеством;

- практически собирать, обрабатывать и анализировать информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия общественного питания для определения стратегии в области качества; анализировать и разрабатывать

процессы предприятия общественного питания; оценивать и управлять рисками при выполнении процессов на предприятиях общественного питания;

- практически осуществлять сбор и представление информации при формировании электронных ветеринарных свидетельств;

- практически анализировать физическое содержание процесса измерений с целью выбора наиболее рациональной схемы их проведения; применять контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и технологических процессов; устанавливать нормы точности измерений и достоверности контроля;

- применять методологию и методы менеджмента риска с учетом особенностей предприятия общественного питания;

- практически решать организационно-технологические задачи в области научных исследований.

владеть:

- практическими навыками разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- практическими навыками формирования стратегии предприятия общественного питания для повышения конкурентоспособности и эффективности деятельности;

- практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции раз-личного назначения;

- практическими навыками использования современных методов управления процессами предприятия общественного питания, методов разработки эффективной стратегии предприятия и оценки его конкурентоспособности, методов расчета потребности предприятия в материальных и финансовых ресурсах;

- практическими навыками разработки технико-технологических карт, стандартов организаций и технических условий;

- практическими навыками организационной деятельности по управлению качеством в условиях предприятий питания;

- практическими навыками документирования процессов предприятия общественного питания; проведения внутреннего аудита системы менеджмента качества;

- практическими навыками работы во ФГИС «Меркурий»;

- практическими навыками анализа и оценки основных технических и метрологических характеристик типовых средств измерений и контроля качества пищевых продуктов;

- навыками управления и интеграции менеджмента рисками на предприятиями общественного питания;

- практическим опытом решения организационно-технологических задач в области научных исследований.

4 Способы и формы проведения производственной практики

Способы проведения производственной практики:

- стационарная в одном из структурных подразделений университета, включая выпускающую кафедру, на профильных предприятиях г. Владивостока;

Форма проведения производственная практики – дискретная в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенном непрерывном периоде.

5 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится в одном из структурных подразделений университета, включая выпускающую кафедру, на профильных предприятиях г. Владивостока на основании заключенных договоров с Университетом, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Производственная практика в соответствии с рабочими учебными планами (очной и заочной форм обучения) и календарным графиком учебного процесса проводится:

- очная форма обучения - во 2 семестре в течение 8-и недель. Трудоемкость - 12 з.е. или 432 академических часа; в 4 семестре в течение 8-и недель. Трудоемкость - 12 з.е. или 432 академических часа;

- заочная форма обучения – на 2 курсе в течение 16-и недель. Трудоемкость - 24 з.е. или 864 академических часа.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

Процесс прохождения производственной практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению подготовки. В результате прохождения практики студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

- способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1);

- способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);

- способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3);

- способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач (ОПК-5).

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен достигнуть следующие результаты по приобретению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для ведения видов деятельности, к которым готовится магистр в процессе освоения ОПОП прикладной магистратуры по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», а именно организационно-управленческой:

- разработка эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия;

- разработка эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия общественного питания;

- разработка мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- разработка мероприятий по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания;

- использование нормативной и технологической документации для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;

- использование современных методов управления качеством на предприятии общественного питания;

- оценивание рисков и управление качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества;

- управление качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости;

- использование современных методов и средств измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания;

- оценка рисков и управление качеством путем использования современных методов менеджмента риска;

- использование научных знаний и навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач.

7 Структура и содержание производственной практики

Трудоемкость и распределение по семестрам/курсам обучения:

Общая трудоемкость организационно-управленческой практики составляет 24 зачетные единицы, 864 часа.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения - первый курс, после 2-го семестра - 8 недели и после 4-го семестра – 8 недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики после 2-го семестра распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 1,5 з.е или 54 часа;
- технологический раздел (этап) – 7,5 з.е или 270 часов;
- заключительный раздел (этап) - 3 з.е или 108 часа.

№ п/п	Разделы практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
1	Подготовительный	инструктаж по технике безопасности (6)	изучение структуры и организации научных исследований в организации (48)		дневник студента

2	Технологический	- определение приоритетов в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (22); - анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивание рисков в области снабжения, хранения и движения запасов (22); - оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным	- оказание влияния 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 (22); - оценка эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (22); - контролирование степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливание и определение приоритетов в области управления процессами продаж (22); - изучение методов математического моделирования процессов, оборудования и производственных объ-	- разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (22); - применение методик инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (22); - производство стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания (22); - фиксирование и защита объектов интеллектуальной собственности, управление результатами научно-исследовательской деятельности и	дневник студента

		критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализ и оценка информации, процессов и деятельности предприятий (24)	ектов с использованием современных информационных технологий проведения исследований, разработкой методики и технологии проведения экспериментов и испытаний, обработкой и анализом результатов, принятием решений, связанных с обеспечением качества продукции, процессов и услуг (24)	коммерциализации прав на объекты интеллектуальной собственности (22); - изучение методов санитарно-микробиологического контроля предприятий общественного питания, микробиологической и эпидемиологической оценки состояния предприятия общественного питания (24)	
3	Заключительный	обработка и анализ полученной информации (54)	подготовка отчета по практике (54)		дневник студента, отчет по практике

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики после 4-го семестра распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) - 1,0 з.е или 36 часов;
- технологический раздел (этап) - 9,0 з.е или 324 часов;
- заключительный раздел (этап) - 2,0 з.е или 72 часа.

№ п/п	Разделы практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
1	Подготовительный	инструктаж по технике безопасности (9)	изучение структуры и организации научных исследований в организации (27)		дневник студента
2	Техно-	- определение	- оказание влияния	- разработка	дневник

	логиче-ский	приоритетов в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (27); - анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивание рисков в области снабжения, хранения и движения запасов (27); - оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям,	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 (27); - оценка эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (27); - контролирование степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливание и определение приоритетов в области управления процессами продаж (27); - изучение методов математического моделирования процессов, оборудования и производственных объектов с использо-	нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (27); - применение методик инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (27); - производство стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания (27); - фиксирование и защита объектов интеллектуальной собственности, управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциали-	студента

		устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализ и оценка информации, процессов и деятельности предприятий (27)	ванием современных информационных технологий проведения исследований, разработкой методики и технологии проведения экспериментов и испытаний, обработкой и анализом результатов, принятием решений, связанных с обеспечением качества продукции, процессов и услуг (27)	зации прав на объекты интеллектуальной собственности (27); - изучение методов санитарно-микробиологического контроля предприятий общественного питания, микробиологической и эпидемиологической оценки состояния предприятия общественного питания (27)	
3	Заключительный	обработка и анализ полученной информации (36)	подготовка отчета по практике (36)		дневник студента, отчет по практике

- заочная форма обучения - второй курс 16 недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики после 2-го курса распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 2,8 з.е или 100 часов;
- технологический раздел (этап) – 15,7 з.е или 564 часа;
- заключительный раздел (этап) – 5,5 з.е или 200 час.

№ п/п	Разделы практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	2	3	4	5	6
1	Подготовительный	инструктаж по технике безопасности (19)	изучение структуры и организации научных исследований в организа-		дневник студента

			ции (81)		
2	Технологический	- определение приоритетов в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (47); - анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивание рисков в области снабжения, хранения и движения запасов (46); - оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по	- оказание влияния 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 (47); - оценка эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (47); - контролирование степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливание и определение приоритетов в области управления процессами продаж (46); - изучение методов математического моделирования процессов, оборудования и произ-	- разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (47); - применение методик инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (47); - производство стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания (47); - фиксирование и защита объектов интеллектуальной собственности, управление результатами научно-исследовательской дея-	дневник студента

		установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализ и оценка информации, процессов и деятельности предприятий (48)	водственных объектов с использованием современных информационных технологий проведения исследований, разработкой методики и технологии проведения экспериментов и испытаний, обработкой и анализом результатов, принятием решений, связанных с обеспечением качества продукции, процессов и услуг (48)	тельности и коммерциализации прав на объекты интеллектуальной собственности (46); - изучение методов санитарно-микробиологического контроля предприятий общественного питания, микробиологической и эпидемиологической оценки состояния предприятия общественного питания (48)	
3	Заключительный	обработка и анализ полученной информации (100)	подготовка отчета по практике (100)		дневник студента, отчет по практике

8 Организационное сопровождение производственной практики

Для руководства практикой от университета назначается руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Управление техническими системами» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год.

Руководитель практики от кафедры «Управление техническими системами» разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики, в соответствии со структурой и содержанием производственной практики; оформляет путевку; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; по рабочим местам непосредственно на месте проведения практики, по видам работ, предусмотренных структурой и содержанием практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практики от предприятия согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики; предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения практики в лаборатории «Сертификационных испытаний» кафедры «Управление техническими системами» руководитель практики от кафедры самостоятельно составляет рабочий график (план) проведения практики. При прохождении обучающимися практики на профильных предприятиях руководителями практики от кафедры и предприятия составляется совместный график (план) проведения практики.

Направление на практику осуществляется приказом ректора университета, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Управление техническими системами». В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, способ и срок прохождения практики.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения практики руководитель практики от кафедры «Управление техническими системами» согласовывает с руководителем практики от предприятий условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения практики обучающиеся выполняют индивидуальные задания, соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику, оформить путевку, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в Университет, сдать путевку, отчет, дневник, характеристику, подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Управление техническими системами».

9 Формы отчетности по итогам производственной практики

По итогам практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию, а также индивидуальному заданию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций, отмечаются проблемы, возникшие в ходе организации и прохождения практики.

Требования к оформлению отчета по практике.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,25 см, выравнивание по ширине, автоперенос текста.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен самим студентом без применения множительной техники.

Разделы отчета:

- титульный лист;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего практику по получению первичных профессиональных умений и навыков; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

Основная часть состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, на примере предприятия-места практики;
- описание предприятия (цеха): месторасположение, производственная специализация, организационно-производственная структура, основные производственные подразделения и их специализация;

- описание основных и вспомогательных процессов предприятия.

- выводы и предложения по совершенствованию основных и вспомогательных процессов предприятия и о личных практических навыках студента, полученных в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков на данном предприятии;

Заключение содержит обобщение и оценку результатов практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков; оценку возможности использования результатов практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в НИР.

Список использованных источников содержит перечень литературных источников, использованных в работе при анализе состояния вопроса или результатов исследований.

Приложения к отчету содержат: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе практики по получению первичных профессиональных умений и навыков или в оформлении которых принимал участие; инструментарий проведения учебно-методических исследований; иные материалы, представляющие интерес для образовательной деятельности вуза.

10 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам практики проводится путем оценивания достигнутых результатов по приобретению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности в соответствии с п. 6 данной программы.

Завершается практика аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, качество защиты отчета. Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации - полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия.

Дата и время аттестации практики устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя (ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

Вопросы для оценивания результатов практики:

1. Изучите общую характеристику предприятия.
2. Опишите назначение предприятия.
3. Опишите расположение предприятия.
4. Опишите производственную деятельность предприятия.
5. Опишите нормативно-техническое обеспечение предприятия.

6. Перечислите оборудование предприятия (перечень, назначение, основные характеристики).

7. Охарактеризуйте маркетинг производства и организацию потребления продукции.

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления студентом отчета о практике; мнение руководителя практики; качество ответов на вопросы.

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший производственную практику

Индикатор достижения компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	Продвинутый	Высокий
1	2	3	4
Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1.1);	Готов разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Умеет разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	В совершенстве владеет способностью разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания (ОПК-1.2); .	Готов разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания	Умеет разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания	В совершенстве владеет способностью разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания
Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2.1);	Готов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	В совершенстве владеет способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Способен разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания (ОПК-2.2);	Готов разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания	Способен разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания	Владеет способностью разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания
Способен использовать нормативную и технологическую документацию для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2.3);	Готов использовать нормативную и технологическую документацию для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	Умеет использовать нормативную и технологическую документацию для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	В совершенстве владеет способностью использовать нормативную и технологическую документацию для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения

1	2	3	4
Способен использовать современные методы управления качеством на предприятии общественного питания (ОПК-3.1);	Готов использовать современные методы управления качеством на предприятии общественного питания	Способен использовать современные методы управления качеством на предприятии общественного питания	В совершенстве владеет способностью использовать современные методы управления качеством на предприятии общественного питания
Способен оценивать риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества (ОПК-3.2);	Готов оценивать риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества	Умеет оценивать риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества	В совершенстве владеет способностью оценивать риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества
Способен управлять качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости (ОПК-3.3);	Готов управлять качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости	Умеет управлять качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости	В совершенстве владеет способностью управлять качеством продукции общественного питания на основе информационной системы прослеживаемости
Способен использовать современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания (ОПК-3.4);	Готов использовать современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания	Умеет использовать современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания	В совершенстве владеет способностью использовать современные методы и средства измерения для оценки рисков и управления качеством продукции общественного питания
Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов менеджмента риска (ОПК-3.5);	Готов оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов менеджмента риска	Умеет оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов менеджмента риска	В совершенстве владеет способностью оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов менеджмента риска
Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач (ОПК-5.1)	Готов использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Умеет использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	В совершенстве владеет способностью использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса, обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков и оценка по 4 балльной системе:

1. Оценка «отлично» - уровень освоения компетенций высокий: программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию, на практику.

2. Оценка «хорошо» - уровень освоения компетенций продвинутый: выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов.

3. Оценка «удовлетворительно» - уровень освоения компетенций пороговый: программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов.

4. Оценка «неудовлетворительно» - уровень освоения компетенций отсутствует: программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с рабочим учебным планом.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из вуза как имеющие академическую задолженность.

11 Перечень учебной литературы

С целью оказания необходимой для успешного прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, и

оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной литературы:

1 ГОСТ Р 53105-2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2009. – 12 с.

2 Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021-2011. «О безопасности пищевой продукции». – Введ. 2013-07-01. – 242 с.

3 Российская федерация. Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями правительства РФ от 04.10.2012 г. № 1007. Правила оказания услуг общественного питания.

4 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014. – 14 с.

5 ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания: Национальный стандарт РФ. – Введ. 27.12.2007. взамен ГОСТ Р 50762-95. – М.: Стандартинформ, 2008. – 16 с.

6 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.

7 ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - М.: Стандартинформ, 2014. – 16 с.

8 ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014. – 28 с.

9. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Определение массовой доли соли при лабораторном анализе данной категории блюд: М., 1997. (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91 г.).

10. Рецептуры блюд и кулинарных изделий общественного питания: сборник. - М., Экономика, 1981. – 720 с.

11. Справочник технолога общественного питания. - М.: Колос, 2000. – 416 с.

12. Справочник химического состава Российских продуктов питания / под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с

Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. – М.: Юрайт, 2010. – 820 с.

13. Зубков Ю.П. Основы стандартизации, метрологии и сертификации / Ю.П. Зубков, Ю.Н. Берновский, А.Г. Зекунов, В.М. Мишин / под. ред. В.М. Мишин // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Юнити-Дана, 2012. – 448 с. [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php? page=book&id=117687&sr=1 (дата обращения: 11.06.2018).

14. Стандартизация продукции, процессов и услуг: учебно-практическое пособие // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: АСМС, 2012. – 297 с. [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=136767&sr=1 (дата обращения: 11.06.2018).

15. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт-Издат, 2007. – 350 с.

16. Тартаковский Д.Ф., Ястребов А.С. Метрология, стандартизация и технические средства измерений: Учебник. – М.: Высш. шк., 2001. – 205 с.

17. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: учебник / Г.Д. Крылова. - 3-е изд., перераб. и доп. // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Юнити-Дана, 2012. - в элеткронном виде 672 с. [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114433&sr=1 (дата обращения: 11.06.2018).

12 Перечень лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

12 Перечень лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

1. Операционная система Microsoft Windows7 SP1
2. Пакет программ Microsoft office 2007
3. Программа для работы с файлами формата PDF Finereader 10 Corporate Edition
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security 10 Service Pack 2 для Windows

5. Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/

6. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line http://www.consultant.ru/

7. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: http://agris.fao.org/agris-search/home

8. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line: http://gost.ru/wps/portal/

9. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru

10. Издательство стандартов. Доступ on-line: http://www.standards.ru/default.aspx

11. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line: http://lib.misis.ru/wos.html

12. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line: https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/

13. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line: http://science.spb.ru/sci/index/scopus

14. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к раз-личным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line: https://www.rsl.ru/

15. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line: http: // www. biblioclub.ru

16. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/

17. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: https://www.ebscohost.com/

13 Описание материально-технической базы

Материально-техническое обеспечение технологической практики, проводимой в лаборатории «Сертификационных испытаний» кафедры «Стандартизация и сертификация» соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Состав материально-технического оснащения лаборатории «Сертификационных испытаний» кафедры «Стандартизация и сертификация»:

1. Шкаф вытяжной ЛАБ-1500 ШВ-Н- 2 шт.
2. Иономер И-500 – 1 шт,.
3. Бидистиллятор БС - 1 шт.
4. Аквадистиллятор ДЭ-4 - 1 шт,
5. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М - 1 шт,
6. Низкотемпературная лабораторная электропечь SNOL 58/350 – 1 шт.
7. Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов ЭЛЕКС-7 – 1 шт.
8. Весы электронные лабораторные OHAUS – 2 шт.
9. Весы электронные лабораторные MW-1200 – 1 шт.
10. Доска магнитно-маркерная + ПК – 1 шт.
11. Принтер-факс МФУ SCX-4200 – 1 шт.

Реализация практики, проводимой в организациях и профильных предприятиях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение практики, проводимой на профильных предприятиях (цехах и фабриках по постройке и ремонту орудий рыболовства), соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для достижения результатов обучения по приобретению обучающимися профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Организация и управление общественного питания».

Программа разработана:
Заведующий кафедрой
«Управление техническими системами» _____ Ким Э.Н.

Согласовано:
Представитель работодателя
Ген. директор ООО «БИ-ЭС-БИ МЕДИА» _____ Рябкин Э.В.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами» 7 июня 2021 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой
«Управление техническими системами» _____ Ким Э.Н.

Приложение Е

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Совета института
протокол № 11
от 21 июня 2021 г.
Директор института
_____ Лаптева Е.П.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики – преддипломная практика

Направление подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

Организация и управление общественным питанием

Квалификация выпускника

Магистр

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток 2021

1 Цели преддипломной практики

Целью преддипломной практики является приобретение студентом опыта научных исследований в области стандартизации и метрологии.

2 Задачи преддипломной практики

Во время преддипломной практики студент должен:

- обосновать актуальность тематики магистерской диссертации и сформулировать цели и задачи исследований;
- провести анализ научно-технической литературы и патентной документации по проблеме магистерской диссертации;
- разработать программу исследований, спланировать эксперименты, подобрать методики исследований в соответствие с целью и задачами магистерской диссертации;
- сформулировать основные выводы по результатам исследований.

3 Место преддипломной практики в структуре ОПОП

Программа преддипломной практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Преддипломная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении технологической практики после 1-го семестра, и практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности после 2-го и 3-го семестра в соответствии с рабочим учебным планом подготовки по магистерской программе по основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Для успешного прохождения преддипломной практики обучающийся должен:

знать:

- на практике методы разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;
- на практике основные и вспомогательные процессы предприятия общественного питания;
- на практике методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;
- на практике современные методы управления предприятием общественного питания; теоретические и практические основы обоснования эффективной стратегии предприятия общественного питания, показатели конкурентоспособности концепции; принципы документооборота предприятия общественного

питания; основные критерии и показатели, отражающие имидж предприятия общественного питания;

- на практике категории нормативной и технологической документации, применяемой на предприятиях общественного питания; структуру и содержание нормативной и технологической документации, порядок и правила разработки нормативной и технологической документации.

- на практике основные требования и положения проектирования, строительства и реконструкции предприятий общественного питания, генеральный план, технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий; принципы и решения по компоновке оборудования, нормы технологического проектирования; основы системы автоматизированного проектирования; правила техники безопасности, санитарии и экологической защиты окружающей среды при организации строительства или реконструкции предприятий отрасли;

- на практике научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области управления качеством, принципы управления качеством на всех стадиях жизненного цикла продукции; алгоритм процесса управления качеством продукции;

- на практике международные стандарты ISO серии 9000 в области менеджмента качества; основные положения и принципы современных концепций менеджмента; порядок разработки и внедрения системы менеджмента качества;

- на практике методологию и нормативное обеспечение менеджмента рисков;

- на практике методы решения организационно-технологических задач в области научных исследований;

- на практике методы планирования и организации научных исследований;

- на практике методы реализации научных исследования в области управления предприятиями питания;

- на практике принципы и методы развития сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала.

уметь:

- практически разрабатывать эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- практически выстраивать основные и вспомогательные процессы на предприятии общественного питания с учетом инноваций для повышения его конкурентоспособности и эффективности деятельности;

- практически разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- использовать современные методы управления процессами предприятия общественного питания; разрабатывать эффективную стратегию и формировать модели управления предприятием, выделять и систематизировать конкурентоспособные концепции; решать производственные задачи по обеспечению предприятия материальными и финансовыми ресурсами;;

- практически оценивать и актуализировать нормативную и технологическую документацию, регламентирующую требования к технологическим процессам предприятия общественного питания;

- практически выполнять технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции предприятий отрасли; обосновывать выбор и составлять технологические схемы; подбирать и рассчитывать основное и вспомогательное оборудование; выполнять проектные работы с использованием системы автоматизированного проектирования;

- практически выполнять работы по управлению качеством; проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции; составлять научные отчеты по выполненному заданию, внедрять результаты исследований и разработок в области управления качеством;

- практически собирать, обрабатывать и анализировать информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия общественного питания для определения стратегии в области качества; анализировать и разрабатывать процессы предприятия общественного питания; оценивать и управлять рисками при выполнении процессов на предприятиях общественного питания;

- применять методологию и методы менеджмента риска с учетом особенностей предприятия общественного питания;

- практически решать организационно-технологические задачи в области научных исследований;

- практически планировать и организовывать научные исследования в профессиональной области;

- практически реализовывать научных исследования в области управления предприятиями питания;

- практически развивать сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала.

владеть:

- практическими навыками разработки эффективной стратегии, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

- практическими навыками формирования стратегии предприятия общественного питания для повышения конкурентоспособности и эффективности деятельности;

- практическими навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

- современными методами управления процессами предприятия общественного питания; методами разработки эффективной стратегии предприятия и оценки его конкурентоспособности; методами расчета потребности предприятия в материальных и финансовых ресурсах;

- практическими навыками разработки технико-технологических карт, стандартов организаций и технических условий;

- практическими навыками разработки и обоснования генерального плана предприятия, инженерных материальных и теплоэнергетических расчетов в

производстве, подбора основного и вспомогательного оборудования, выбора и обоснования технологической схемы с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования; проектирования предприятия с принятием оптимальных решений по выбору площадки для строительства, типу зданий, строительных материалов и конструкций;

- практическими навыками организационной деятельности по управлению качеством в условиях предприятий питания;
- практическими навыками документирования процессов предприятия общественного питания; проведения внутреннего аудита системы менеджмента качества;
- навыками управления и интеграции менеджмента рисками на предприятиями общественного питания;
- практическим опытом решения организационно-технологических задач в области научных исследований;
- практическими навыками планирования и организации научных исследований в профессиональной области;
- практическим опытом реализации научных исследования в области управления предприятиями питания;
- практическим опытом развития сети предприятия общественного питания на основе менеджмента персонала.

4 Способы и формы проведения преддипломной практики

Способы проведения преддипломной практики:

- стационарная - в одном из структурных подразделений университета, включая выпускающую кафедру, на профильных предприятиях г. Владивостока.

Форма проведения преддипломной практики – дискретная в соответствии с календарным графиком учебного процесса в выделенном непрерывном периоде.

5 Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в одном из структурных подразделений университета, включая выпускающую кафедру, на профильных предприятиях г. Владивостока на основании заключенных договоров с Университетом, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Преддипломная практика в соответствии с рабочими учебными планами (очной и заочной форм обучения) и календарным графиком учебного процесса проводится:

- очная форма обучения в конце 4-го семестра обучения в течение 12-ти недель;
- заочная форма обучения в конце 3 курса обучению в течении 12-ти недель.

Трудоемкость – 18 зачетных единиц или 648 академических часа.

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по данному направлению подготовки. В результате прохождения практики студент должен овладеть следующими компетенциями:

- способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1);
- способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);
- способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений (ОПК-3);
- способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач (ОПК-5);
- способен осуществлять стратегическое управление развитием предприятия питания (ПКС-1);
- способен осуществлять стратегическое управление сети предприятий питания (ПКС-2).

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен достигнуть следующие результаты по приобретению первичных профессиональных практических навыков, умений и владений в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится магистр в процессе освоения ОПОП магистерской прикладного по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной:

- умением разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;
- умением разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания;
- умением разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;
- умением разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания;
- умением использовать нормативную и технологическую документация для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения;
- умением проектировать предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов;
- умением использовать современные методы управления качеством на предприятии общественного питания;

- умением оценивать риски и управлять качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества;

- умением оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов менеджмента риска;

- умением использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач;

- умением планировать и реализовать научные исследования в профессиональной области;

- умением осуществлять научные исследования в области управления предприятиями питания;

- умением осуществлять научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания.

7 Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 18 зачетных единиц, 648 часов.

Распределение по курсам обучения:

- очная форма обучения в конце 4-го семестра обучения в течение 12-ти недель;

- заочная форма обучения в конце 3 курса обучению в течение 12-ти недель.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 2 з.е или 72 часа;

- технологический раздел (этап) - 12 з.е или 432 часов;

- заключительный раздел (этап) – 4 з.е или 144 часа.

Разделы практики	**Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)**			**Формы текущего контроля**
1.Подготовительный	инструктаж по технике безопасности (5)	изучение структуры организации и ее бизнес-процессов (67)		дневник студента
2.Технологический	- определение приоритетов в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства	- оказание влияния на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспече-	- разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производствен-	дневник студента

	продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (36); - анализ и оценка информации, процессов, деятельности, идентификация проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивание рисков в области снабжения, хранения и движения запасов (36); - оценка эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализ и оценка	ния качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (36); - оценка эффективности затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (36); - контролирование степени достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливание и определение приоритетов в области управления процессами продаж (36); - изучение методов математического моделирования процессов, оборудования и производственных объектов с использованием современных информационных	ных условиях (36); - применение методик инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания (36); - производство стоимостной оценки основных производственных ресурсов предприятий питания (36); - фиксирование и защита объектов интеллектуальной собственности, управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализации прав на объекты интеллектуальной собственности (36); - изучение методов санитарно-микробиологического контроля предпри-	

	информации, процессов и деятельности предприятий (36)	технологий проведения исследований, разработкой методики и технологии проведения экспериментов и испытаний, обработкой и анализом результатов, принятием решений, связанных с обеспечением качества продукции, процессов и услуг (36)	ятий общественного питания, микробиологической и эпидемиологической оценки состояния предприятия общественного питания (36)	
3.Заключительный	обработка и анализ полученной информации (72)	подготовка отчета по практике (72)		дневник студента, отчет по практике

8 Организационное сопровождение преддипломной практики

Для руководства групповой и (или) индивидуальной преддипломной практикой от университета назначаются руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Управление техническими системами» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год.

Руководитель практики от кафедры «Управление техническими системами» разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики, в соответствии со структурой и содержанием преддипломной практики; оформляет путевку; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; по рабочим места непосредственно на месте проведения практики, по видам работ, предусмотренных структурой и содержанием практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства групповой и (или) индивидуальной преддипломной практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практики от предприятия согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики; предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; прово-

дит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения преддипломной практики на профильных предприятиях общественного питания руководителями практики от кафедры и предприятия составляется совместный график (план) проведения практики.

Направление на преддипломную практику осуществляется приказом ректора университета, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Управление техническими системами». В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, способ и срок прохождения преддипломной практики.

Выбор мест прохождения преддипломной практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения преддипломной практики руководитель практики от кафедры «Стандартизация и сертификация» согласовывает с руководителем практики от предприятий условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения преддипломной практики обучающиеся выполняют индивидуальные задания, соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику, оформить путевку, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в Университет, сдать путевку, отчет, дневник, характеристику, подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Управление техническими системами», оформить финансовые отчеты в бухгалтерии Университета (если практика проходила на выезде) и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

9 Формы отчетности по итогам преддипломной практики

По итогам преддипломной практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию, а также индивидуальному заданию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный

и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения преддипломной практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций, отмечаются проблемы, возникшие в ходе организации и прохождения преддипломной практики.

Требования к оформлению отчета по преддипломной практике.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,25 см, выравнивание по ширине, автоперенос текста.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен самим студентом без применения множительной техники.

Разделы отчета:

- титульный лист;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения.

Титульный лист является первой страницей отчета о прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего практику по получению первичных профессиональных умений и навыков; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

Основная часть состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, на примере предприятия-места практики;
- описание предприятия – фабрики (цеха): месторасположение, производственная специализация, организационно-производственная структура, основные производственные подразделения и их специализация;
- описание основных и вспомогательных процессов предприятия.
- выводы и предложения по совершенствованию основных и вспомогательных процессов предприятия и о личных практических навыках студента,

полученных в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков на данном предприятии;

Заключение содержит обобщение и оценку результатов практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ; рекомендации по преодолению проблем, возникших в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков; оценку возможности использования результатов практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в НИР.

Список использованных источников содержит перечень литературных источников, использованных в работе при анализе состояния вопроса или результатов исследований.

Приложения к отчету содержат: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе практики по получению первичных профессиональных умений и навыков или в оформлении которых принимал участие; инструментарий проведения учебно-методических исследований; иные материалы, представляющие интерес для образовательной деятельности вуза.

10 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам преддипломной практики проводится путем оценивания достигнутых результатов по приобретению первичных профессиональных практических навыков, умений и владений в соответствии с п. 6 данной программы.

Завершается преддипломной практика аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных практических навыков и умений, качество защиты отчета. Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации - полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия.

Дата и время аттестации практики устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой. Процедура аттестации включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя (ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. При этом учитываются содержание и правильность оформления студентом отчета о практике; мнение руководителя практики; качество ответов на вопросы.

<u>Вопросы для оценивания результатов практики:</u>

1. Изучение общей характеристики предприятия/организации.
2. Опишите назначение предприятия.
3. Опишите расположение предприятия.
4. Опишите инфраструктуру предприятия.

5. Дайте характеристику производственной среды предприятия.

6. Опишите нормативно-техническое обеспечение предприятия.

7. Опишите производственную деятельность предприятия / организации.

8. Перечислите основные процессы (перечень, назначение, описание).

9. Перечислите вспомогательные процессы (перечень, назначение, описание).

10. Перечислите оборудование предприятия (перечень, назначение, основные характеристики).

11. Охарактеризовать маркетинг производства и реализации продукции.

12. Проанализировать метрологическое обеспечение технологического процесса.

13. Опишите схему технологического процесса.

14. Опишите работу производственной лаборатории.

15. Сформулировать предложения по совершенствованию системы качества.

16. Обоснуйте актуальность научных исследований.

17. Назовите объект научных исследований.

18. Назовите область научных исследований.

19. Обоснуйте практическую значимость научных исследований.

Контрольные задания для оценивания результатов по приобретению первичных профессиональных практических навыков, умений и владений

Защита отчета по практике производится путем проведения устного опроса, обучающегося по контрольным вопросам, разделам отчета.

Результатом защиты отчета по практике является установленный уровень сформированности (освоения) компетенций, которыми обучающийся должен овладеть по результатам прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков и оценка по 4 балльной системе:

1. Оценка «отлично» - уровень освоения компетенций высокий: программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию, на практику.

2. Оценка «хорошо» - уровень освоения компетенций продвинутый: выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов.

3. Оценка «удовлетворительно» - уровень освоения компетенций пороговый: программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов.

Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, прошедший практику

Индикатор достижения компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
1	2	3	4
Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия (ОПК-1.1)	Готов разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Умеет разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Эффективно применяет на практике навыки разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособные концепции предприятия
Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания (ОПК-1.2)	Готов разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания	Умеет разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия общественного питания	Эффективно применяет на практике навыки разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия общественного питания
Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2.1)	Готов разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Эффективно применяет на практике навыки разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Способен разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания (ОПК-2.2)	Готов разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания	Умеет разрабатывать мероприятия по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания	Эффективно применяет на практике навыки разработки мероприятий по управлению и совершенствованию процессов предприятия общественного питания
Способен использовать нормативную и технологическую документация для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2.3)	Готов использовать нормативную и технологическую документация для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	Умеет использовать нормативную и технологическую документация для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	Эффективно применяет на практике навыки использования нормативной и технологической документации для совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения

1	2	3	4
Способен проектировать предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов (ОПК-2.5)	Готов проектировать предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов	Умеет проектировать предприятия общественного питания на основе инженерных расчетов	Эффективно применяет на практике навыки проектирования предприятий общественного питания на основе инженерных расчетов
Способен использовать современные методы управления качеством на предприятии общественного питания (ОПК-3.1)	Готов использовать современные методы управления качеством на предприятии общественного питания	Умеет использовать современные методы управления качеством на предприятии общественного питания	Эффективно применяет на практике навыки использования современных методов управления качеством на предприятии общественного питания
Способен оценивать риски и управлять качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества (ОПК-3.2)	Готов оценивать риски и управлять качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества	Умеет оценивать риски и управлять качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества	Эффективно применяет на практике навыки оценивания рисков и управления качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества
Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов менеджмента риска (ОПК-3.5)	Готов оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов менеджмента риска	Умеет оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов менеджмента риска	Эффективно применяет на практике навыки оценки рисков и управления качеством путем использования современных методов менеджмента риска
Способен использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач (ОПК-5.1)	Готов использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Умеет использовать научные знания и навыки исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач	Эффективно применяет на практике навыки использования научных знаний и навыков исследовательской деятельности для решения организационно-технологических задач
Способен планировать и реализовать научные исследования в профессиональной области (ОПК-5.2)	Готов планировать и реализовать научные исследования в профессиональной области	Умеет планировать и реализовать научные исследования в профессиональной области	Эффективно применяет на практике навыки планирования и реализации научных исследований в профессиональной области

1	2	3	4
Способен осуществлять научные исследования в области управления предприятиями питания (ПКС-1,4)	Готов осуществлять научные исследования в области управления предприятиями питания	Умеет осуществлять научные исследования в области управления предприятиями питания	Эффективно применяет на практике навыки осуществления научных исследований в области управления предприятиями питания
Способен осуществлять научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания (ПКС-2.4)	Готов осуществлять научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания	Умеет осуществлять научные исследования в области управления сети предприятий общественного питания	Эффективно применяет на практике навыков осуществления научных исследований в области управления сети предприятий общественного питания

4. Оценка «неудовлетворительно» - уровень освоения компетенций отсутствует: программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в соответствии с рабочим учебным планом.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программы практик без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, могут быть отчислены из вуза как имеющие академическую задолженность.

11 Перечень учебной литературы

С целью оказания необходимой для успешного прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, и оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной литературы:

Сергеев А.Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. – М.: Юрайт, 2010. – 820 с.

Зубков Ю.П. Основы стандартизации, метрологии и сертификации / Ю.П. Зубков, Ю.Н. Берновский, А.Г. Зекунов, В.М. Мишин / под. ред. В.М. Мишин // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Юнити-Дана, 2012. – 448 с. [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=117687&sr=1 (дата обращения: 11.06.2018).

Стандартизация продукции, процессов и услуг: учебно-практическое пособие // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: АСМС, 2012. – 297 с. [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=136767&sr=1 (дата обращения: 11.06.2018).

Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт-Издат, 2007. – 350 с.

Тартаковский Д.Ф., Ястребов А.С. Метрология, стандартизация и технические средства измерений: Учебник. – М.: Высш. шк., 2001. – 205 с.

Крылова Г.Д. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: учебник / Г.Д. Крылова. - 3-е изд., перераб. и доп. // Электронная библиотечная система Библиоклуб.ру, 2001-2014. - М.: Юнити-Дана, 2012. - в элеткронном виде 672 с. [Электронный ресурс]. URL:

http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114433&sr=1 (дата обращения: 11.06.2018).

12 Перечень лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

В процессе прохождения практики рекомендуется использовать типовое программное обеспечение, пакеты прикладных программ и Интернет-ресурсы, необходимые для углубленного изучения производства.

1. Операционная система Microsoft Windows7 SP1
2. Пакет программ Microsoft office 2007
3. Программа для работы с файлами формата PDF Finereader 10 Corporate Edition
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security 10 Service Pack 2 для Windows
5. Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/
6. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line http://www.consultant.ru/
7. Реферативно-библиографическая база данных AGRIS of The Food and Agriculture Organization of the United Nations. Доступ on-line: http://agris.fao.org/agris-search/home
8. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line: http://gost.ru/wps/portal/
9. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru
10. Издательство стандартов. Доступ on-line: http://www.standards.ru/default.aspx
11. Реферативная база данных web of science. Доступ on-line: http://lib.misis.ru/wos.html
12. Реферативная база данных РИНЦ, SCOPUS И WEB OF SCIENCE: Доступ on-line: https://www.volgatech.net/sciences/office-of-science-and-innovation-activity/articles-databases/
13. Реферативная база данных SCOPUS: Доступ on-line: http://science.spb.ru/sci/index/scopus
14. Российская государственная библиотека. Тестовые доступы к различным российским и зарубежным базам данных. Доступ on-line: https://www.rsl.ru/
15. ЭБС «Университетская библиотека online» Доступ on-line: http: // www. biblioclub.ru
16. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ. Доступ on-line: https://rucont.ru/
17. ЭБС «EBSCO». Доступ on-line: https://www.ebscohost.com/

13 Описание материально-технической базы

Реализация преддипломной практики, проводимой в структурных под-

разделениях Университета, осуществляется с использованием материально-технической базы кафедр и соответствующих структурных подразделений, обеспечивающей проведение преддипломной практики и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам:

- оборудованные кабинеты и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- библиотека Дальрыбвтуза.

Реализация преддипломной практики, проводимой в организациях и профильных предприятиях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики, проводимой на профильных предприятиях (цехах и фабриках по постройке и ремонту орудий рыболовства), соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для достижения результатов обучения по приобретению обучающимися первичных профессиональных навыков.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания», соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Организация и управление общественного питания».

Программа разработана:
Заведующий кафедрой
«Управление техническими системами» _____ Ким Э.Н.

Согласовано:
Представитель работодателя
Ген. директор ООО «БИ-ЭС-БИ МЕДИА» _____ Рябкин Э.В.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Управление техническими системами» 7 июня 2021 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой
«Управление техническими системами» _____ Ким Э.Н.