**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ Ц ЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ» БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**Утверждаю**
Ректор _____Кривощей В.А.
"_____" _____ 2014г.

# ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
Профиль Организация производства и обслуживания в индустрии питания
Квалификация (степень) выпускника бакалавр Сроки обучения заочная форма (4 года)

**Уфа, 2014**

## 1. Цели и задачи преддипломной практики

Цель практики сводится к сбору материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы и успешной его защиты. Задачи преддипломной практики:
- уточнить тему выпускной квалификационной работы, выявить недостающие данные для завершения работы;
- окончательно составить литературный обзор по теме; при необходимости - провести патентный поиск по теме;
- завершить выполнение экспериментальных исследований;
- выполнить математическую обработку экспериментальных данных.
- осуществить производственную проверку полученных результатов;
- разработать проект нормативно-технической документации по исследуемой теме;
- скомпоновать основное содержание диссертации.

## 2. Содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость практики для очной и заочной формы обучения составляет 6 за - четных елинип. 216 ч.

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Виды работ на практике и трудоемкость (в часах) | | Формы текущего контроля |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Оформление литературного обзора по теме; при необходимости - патентный поиск по теме | Практическое занятие | 36 | Консультации с руководителем |
| 2 | Выполнение экспериментальных исследований | | 36 | Консультации с руководителем |
| 3 | Математическая обработка экспериментальных данных | | 36 | Личное участие |
| 4 | Производственная проверка полученных результатов | | 36 | Представление собранного материала |
| 5 | Разработка проекта нормативно-технической документации по теме диссертации | | 72 | Консультации с руководителем |
| Общая трудоемкость | | | 216 | Зачет с оценкой |

## 3 Ведение дневника практики

В процессе прохождения практики обучающийся должен ежедневно вести дневник практики, в котором постоянно фиксировать ход реализации этапов практики.

Примерная форма дневника практики:

| Дата | Объект практики (лаборатория, производственный участок, цех) | Краткое содержание выполненных работ | Подпись руководителя |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

## 4 Составление итогового отчета по технологической практике

В процессе прохождения преддипломной практики студенту необходимо составить отчет по итогам своей работы. Рекомендуемые разделы отчета по преддипломной практике отражены в таблице. _____

| №п/п | Наименование раздела |
|---|---|
| 1 | Введение |
| 2 | Обзор литературы |
| 3 | Программа и методика исследования |
| 3.1 | Общая характеристика лаборатории как места прохождения практики, ее оснащенность, задачи, виды и объем выполняемых исследований |
| 3.2 | Характеристика материала исследований |
| 3.3 | Характеристика методов исследований |
| 3.4 | Структурная схема эксперимента и ее характеристика |
| 4 | Результаты и их обсуждение |
| 5 | Производственная проверка и внедрение |

## 5 Обязанности обучающегося

Во время прохождения практики студент обязан:

- полностью выполнить программу собственных исследований и производственной проверки полученных результатов;
- строго соблюдать выполнение графика практики; регулярно вести дневник, представляя его для проверки руководителю практики;
- полностью выполнить индивидуальное задание и программу практики;
- строго соблюдать требования техники безопасности в лаборатории и на предприятии;
- сдать в установленный срок дневник, отчет и получить зачет по практике.

Студент, не выполнивший программу практики и не сдавший дневник и от чет, не допускается к зачету.

## 6 Итоговая оценка практики

По итогам преддипломной практики на кафедре создается комиссия для защиты отчетов, где студенты в недельный срок докладывают основные результаты своей работы и получают оценку.

Общая оценка складывается из следующих составляющих:

- оценка руководителя практики за выполнение программы исследований и полученные результаты;
- оценка руководителя практики за качество отчета;
- оценка доклада, при этом учитывается полнота и глубина самоанализа результатов практики в докладе;
- оценка ответов на вопросы.

При оценке работы студента в период практики кафедральный руководитель практики должен проанализировать ответственность обучающегося в ходе практики и при подготовке отчетных документов.

Результаты защиты отчетов заносятся в экзаменационную ведомость и про - ставляются в зачетных книжках. Оценки за практику вместе с другими оценками обучающегося учитываются для определения уровня академической успеваемости

## Библиографический список

| Наименование | Наличие в биб-лиотеке, экз. |
|---|---|
| а) основная литература | |
| Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 «Технология продукции и организации общественного питания» / О. В. Бредихина [и др.]. - Санкт- Петербург : Троицкий мост, 2014. -191 с. | 15 |
| Проектирование предприятий общественного питания [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по направ. подготовки диплом, спец. 260500 "Технология продовольственных продуктов спец. назначения и общественного питания" : рек. УМО по образованию / Т. В. Шлен-ская [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 285 с. | 35 |
| Технология продукции общественного питания [Электронный ре - сурс] : учебник для вузов / под ред. А. И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2013. - эл. опт. диск (CD-ROM). | 1 CD-ROM |
| Технология консервирования растительного сырья [Текст] : учебник для студентов, обуч. по направлениям подготовки бакалавров 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / [Э. С. Го- реньков и др.]. - Санкт-Петербург : Гиорд, 2014. - 319 с. | 3 |
| Введение в технологии продуктов питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров 260100 "Продукты питания из растительного сырья" и 206800 "Технология продукции и организация общественного питания" / И. С. Витол [и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. - Москва : ДеЛи плюс, 2013. -711 с. | 15 |
| Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Текст] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организации общественного питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К, 2014. - 368 с. | 30 |
| Кукушкина В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) [Электронный ресурс]: Учебное пособие / В.В. Кукушкина. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 265 с. - Режим доступа: | 600 доступов |
| httD://www.znanium.com/bookread.php?book=207592 | |
| Кукушкина, В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) [Текст] : учеб. пособие по направлению "Ме - | 5 |

| | |
|---|---|
| неджмент" : допущено УМО по образованию / В. В. Кукушкина. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 264 с. | |
| Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2014. - 243 с. | 2 |
| Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена: Учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 400 с. - Режим доступа: httD://www.znanium.com/bookread.php?book=239995 | 600 доступов |
| Ястина, Г.М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Электронный ресурс]: учебник/ Г.М., СВ. Несмелова. - СПб. : Троицкий мост, 2012. - 288 с. - Режим доступа: httD://www.trmost.ru/userfiles/flash/ppopo/index.html?lZTBUbLmU WwsmXvtO&600849867639&3 | 200 доступов |
| Комплексная механизация производственных процессов в обще - ственном питании. В 2 ч. Ч. 1. Комплексная механизация технологи - ческих процессов / В. Д. Ершов. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 224 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/view/book/4879 | Неограниченное |
| б) дополнительная литература | |
| Вытовтов, А. А. Теоретические и практические основы органолепти - ческого анализа продуктов питания [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 "Товарове - дение и экспертиза товаров" : рек. УМО по образованию / А. А. Вытовтов. - СПб. : Гиорд, 2010. -228 с. | 5 |
| Технология продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Техноло - гия продуктов общественного питания" направления подгот. диплом, спец. "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" : в 2 т. / [А. С. Ратушный и др.] ; под ред. А. С. Ратушного . - М. : Мир. - Т.1 : Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке. - 2007. - 351 с. | 2 |
| Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по спец. 2001 "Товароведение и экспертиза товаров" / К. А. Мудрецова-Висс, В. П. Дедюхина. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2003, 2008 | 18 |
| Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания [Текст] : в 2 ч.: учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 08.04.01 "Товароведение и экспертиза товаров" : рек. УМО в области товароведения и экспертизы товаров / В. В. Шевченко [и др.]. - СПб. : Троицкий мост. - Ч. 1 : Продукты растительного происхождения. - 2009. - 303 с. | 5 |
| Сарафанова, Л. А. Применение пищевых добавок [Текст] : техниче - ские рекомендации / Л. А. Сарафанова. - 6-е изд., испр. и доп. - СПб. : Гиорд, 2005. -194 с. | 10 |
| Электронные учебники по данной дисциплине можно также вы - брать в ЭБС znanium.com: http://www.znanium.com | Общее количество 600 доступов |
| Комплекты научно-производственных журналов: Вопросы питания | Читальный зал периодических |
| Питание и общество Пищевые ингредиенты Пищевая индустрия Пищевая промышленность Все о мясе Мясные технологии Производство спирта и | изданий 269/1 |

| | |
|---|---|
| ликероводочных изделий Ликероводочное производство Пиво и напитки Хлебопечение России Кондитерское производство Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья Стандарты и качество | |
| в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы, информационных справочных систем: | |
| 1 .Комплект офисных приложений MS OFFICE | |
| 2. CAD - системы (системы автоматизированного проектирования) | |
| 3. Foxit PDF Reader, PDFCreator | |
| 4. Autodesk Education Suite for Architecture & Engineering 2010 Education New SLM | |
| г) перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения | |
| 1. Электронная библиотека Башкирского ГАУ http://biblio.bsau.ru | |
| 2. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из жур - налов, биографии http://n-t.ru/ | |
| 3. Научно-технический портал: «Независимый научно -технический портал» - публикации в Интернет научно-технических, инновационных идей и проектов (изобретений, технологий, научных открытий), особенно относящихся к энергетике (электроэнергетика, теплоэнергетика), переработке отходов и очистке воды http://ntpo.com/ | |
| 4 Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхо-закадемии (http//www.cnshb.ru /intra/) Электронно-библиотечная система издательства «Лань» (http./ Lanbook.com.) Электронная библиотека диссертаций (http. /diss.rsl.ru) | Доступ с сайта библиотеки bibli otekab sau^Am ail.ru |
| 5 Научная электронная библиотека eLIBRARY | http. //elibrary.ru |